LAPORAN INDIVIDU

KEGIATAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) UNY

DI SMK N 3 WONOSARI

Jl. Pramuka, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, Yogyakarta

Disusun Oleh :

Intan Sukma Kartini

NIM : 12511241013

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2015

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, kami pembimbing kegiatan PPL UNY di SMK N 3 Wonosari, Jl. Pramuka No. 8 Wonosari Gunungkidul Yogyakarta menerangkan dengan sesungguhnya bahwa mahasiswa dibawah ini :

Nama : Intan Sukma Kartini
NIM : 12511241013
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dari hari Senin, 10 Agustus 2015 sampai hari Sabtu, 12 September 2015. Hasil kegiatan mencakup dalam naskah laporan ini.

Wonosari, 12 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi H. M.Pd
NIP. 19790406 200212 2 001

Guru Pembimbing

Rustina Anjar Rokhani, S.Pd
NIP. 19790228 200801 2 008

Mengetahui,

Kepala Sekolah
SMK N 3 Wonosari

Dra. Susiyanti, M.Pd.
NIP. 19640219 199003 2 005

Koordinator PPL
SMK N 3 Wonosari

Agus Harmadi, S.Pd., MBA.
NIP. 19750525 200604 1 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan Praktik Pengalaman Lapangan di SMK NEGERI 3 WONOSARI serta dapat menyelesaikan laporan pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan UNY tahun 2015.

Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa banyak menerima bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis menyampaikan rasa terimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan perhatianya kepada penulis sebagai proses penyusunan laporan ini. Karena hal itu penulis juga tidak lupa menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, MA, selaku Rektor UNY yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan program PPL.
2. Prof. Wawan S Suherman, M.Pd., selaku kepala LPPMP UNY yang telah memberi bimbingan kepada mahasiswa terkait prosedur PPL.
3. Bapak Dr. Mch. Bruri Triyo, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Teknik UNY.
4. Titin Hera Widi H. M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing dan mengarahkan dalam pelaksanaan kegiatan PPL.
5. Dra. Susiyanti, M.Pd. selaku Kepala Sekolah yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan proposal pelaksanaan kegiatan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL, sampai penyusunan laporan.
6. Bapak Agus Harmadi, S.Pd., MBA. selaku koordinator PPL di sekolah yang memberikan bantuannya dalam penyusunan proposal pelaksanaan PPL, pelaksanaan kegiatan PPL sampai dengan penyusunan laporan.
7. Ibu Rustina Anjar Rokhani, S.Pd. selaku guru pembimbing yang senantiasa penuh kesabaran selalu memberikan arahan-arahan guna perbaikan-perbaikan pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
8. Bapak dan Ibu Guru serta karyawan SMK N 3 Wonosari yang telah membantu pada saat pelaksanaan kegiatan PPL.
9. Semua mahasiswa PPL SMK N 3 Wonosari yang telah memberikan semangat serta dukungan.
10. Seluruh siswa-siswi SMK N 3 Wonosari. Khususnya kelas X TB 1, X TB 2, XI TB 1, XI TB 2 dan XII TB 1, XII TB 2.
11. Kedua orang tua yang paling utama memberikan dukungan doa, semangat
12. Henry Prima Nurul Ma’ruf yang telah memberi semangat, dukungan dan bantuan selama ini.

Sebagai manusia biasa, penulis tentunya menyadari bahwa dalam penyusunan laporan masih ada banyak hal kekurangan yang saat ini mungkin belun dapat di sempurnakan. Maka dari hal itu dengan penuh keikhlasan penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak mana saja untuk menjadi suatu kelengkapan laporan ini dimasa yang akan datang.

Penulis berharap semoga laporan ini berguna dan mendatangkan banyak manfaat bagi pembaca. Kerena dengan membaca saja merupakan suatu kepuasan tersendiri bagi penulis. Semoga dengan adanya laporan ini pembaca bisa lebih terpacu untuk mengembangankan diri yang ada.

Yogyakarta, 12 September 2015

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK

LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

SMK N 3 WONOSARI

Intan Sukma Kartini
12511241013

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan kegiatan latihan kependidikan bersifat intrakurikuler yang dilaksanakan oleh mahasiswa dari program studi Kependidikan Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan PPL bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada mahasiswa dalam bidang pembelajaran dan manajerial di sekolah atau lembaga, untuk melatih serta mengembangkan kompetensi keguruan atau kependidikan, melatih mahasiswa dalam menerapkan dan mengaplikasikan pengetahuan serta kemampuannya dengan ilmu yang diperoleh selama pembelajaran di kampus.

Sebelum pelaksanaan PPL, mahasiswa telah melakukan kegiatan sosialisasi antara lain pra-PPL melalui mata kuliah *micro teaching* dan observasi di sekolah baik observasi proses pembelajaran di kelas maupun observasi lingkungan sekolah. Pelaksanaan PPL dilaksanakan pada semester khusus yang dimulai pada tanggal 10 Agustus sampai 12 September 2015. Pelaksanaan program PPL yang dilaksanakan di SMK N 3 Wonosari telah terkoordinir dengan baik, sehingga pelaksanaannya dapat berlangsung dengan baik dan lancar.

Melalui kegiatan PPL, praktikan telah melaksanakan 17 kali proses pembelajaran di kelas X TB 1, X TB 2 dan XII TB 1 dengan mata pelajaran Pengantar Pariwisata untuk kelas X, dan Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* untuk kelas XII. Sebelum praktik mengajar, praktikan harus membuat persiapan mengajar, seperti Program Semester, Silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada siswa dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan lain yang berhubungan dengan jurusan pendidikan teknik boga yang masih berkaitan erat dengan peningkatan mutu pembelajaran baik yang dilakukan oleh praktikan maupun diluar kegiatan yang dilakukan oleh praktikan.

Kata kunci : PPL, SMK N 3 Wonosari

BAB I
PENDAHULUAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL), merupakan suatu bentuk usaha peningkatan efisiensi dan kualitas penyelenggaraan proses pembelajaran yang merupakan bentuk pembelajaran mahasiswa UNY dengan cara memberikan pengalaman belajar kepada mahasiswa untuk mencari pengetahuan di luar kampus yakni pengalaman mengajar, memperluas wawasan, pelatihan dan pengembangan kompetensi yang diperlukan dalam bidang yang ditekuni, peningkatan keterampilan, kemandirian, tanggung jawab, dan kemampuan dalam memecahkan masalah.

Program PPL yakni dilihat dari aspek manajemen dan waktu dengan tujuan mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon guru atau pendidik atau tenaga kependidikan. Standar kompetensi PPL dirumuskan dengan mengacu pada tuntutan empat kompetensi guru baik dalam konteks pembelajaran maupun dalam konteks kehidupan guru sebagai anggota masyarakat yakni kompetensi pedagogik, kompetensi kepribadian, kompetensi professional, dan kompetensi sosial.

Praktik pengalaman lapangan (PPL) merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta sebagai suatu latihan kependidikan yang bersifat intrakurikuler yang dilakukan oleh mahasiswa program studi kependidikan. Mahasiswa diharapkan dapat mengembangkan dan mengaplikasikan kemampuan yang dimiliki dalam kehidupan nyata disekolah. Pada tahun ini, Tim PPL UNY 2015 yang bertempat di SMK Negeri 3 Wonosari. Di lokasi tersebut mahasiswa PPL ditantang untuk mampu mengembangkan ilmu dan pengetahuannya. Sebelum pelaksanaan, tim PPL perlu mempersiapkan menyusun program secara matang untuk memperlancar praktik mengajar. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) perlu diadakannya observasi kelas agar materi yang akan disampaikan kepada peserta didik dapat diterima secara optimal sesuai dengan media yang tersedia. Selain itu, RPP perlu dikonsultasikan kepada guru pembimbing yang sudah ditunjuk dari pihak sekolah agar praktikan dan guru mengetahui secara jelas tentang materi yang akan disampaikan kepada peserta didik di dalam kelas. Semua persiapan sebelum mengajar perlu dilakukan dengan baik untuk mendapatkan hasil yang maskimal dan pelaksanaanya dapat berjalan dengan baik dan lancar.

A. Analisis Situasi

Praktik Pengalaman Lapangan atau PPL dilaksanakan kurang lebih selama 4 minggu dan berlokasi di SMK Negeri 3 Wonosari. Praktik Pengalaman Lapangan yang dilakuakan oleh mahasiswa merupakan suatu kegiatan intrakurikuler yang mencakup tugas atau kegiatan yang berkaitan dengan kependidikan, baik itu berupa

praktik mengajar di dalam kelas maupun kegiatan- kegiatan lain yang berada di luar kelas. adapun kegiatan di luar kelas yang dimaksud disini adalah suatu kegiatan yang masih ada kaitannya dengan persyaratan pembentukan profesi kependidikan/ keguruan yang dilaksanakan di luar kelas namun masih berada di dalam lingkungan sekolah.

Sebelum mahasiswa terjun langsung ke lapangan terlebih dahulu dilakukan observasi dan adaptasi untuk memperoleh gambaran yang lebih jelas tentang situasi dan kondisi sekolah dimana hal tersebut sangat berpengaruh terhadap proses belajar mengajar. observasi yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari meliputi observasi proses KBM dan observasi mengenai kondisi fisik maupun non fisik sekolah. Tahap observasi ini mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengamati seluruh kegiatan baik yang menyangkut kegiatan di dalam kelas maupun di luar kelas, mengenai kondisi fisik dan non fisik sekolah sebagai bekal penyusunan program kerja dan praktik mengajar nantinya.

Secara umum situasi di SMK N 3 Wonosari dapat dideskripsikan sebagai berikut :

1. Letak Geografis Sekolah

SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8, Tawarsari, Wonosari, Gunungkidul, DIY. 55812 Telp. (0274) 394250, Fax. (0274) 394438. SMK N 3 Wonosari dapat dikatakan terletak di wilayah jantung kota Wonosari, meskipun demikian lingkungan sekolah ini tetap kondusif untuk proses kegiatan belajar mengajar. Walaupun dekat dengan jalan raya tapi letak SMK Negeri 3 Wonosari agak ke dalam sehingga kegiatan belajar mengajar tidak akan terganggu dengan suara bising kendaraan bermotor.

Pada tahun ajaran 2010/2011 SMK N 3 Wonosari memiliki 3 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, dan Jasa Boga. Akan tetapi pada tahun ajaran 2011/2012 SMK N 3 Wonosari membuka 1 kompetensi jurusan baru yaitu Mekatronika. SMK N 3 Wonosari menggunakan Kurikulum 2013 sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

2. Visi dan Misi SMK Negeri 3 Wonosari

a. Visi Sekolah

Terwujudnya SMK yang menghasilkan Sumber Daya Manusia yang kompetitif berlandaskan imtaq

b. Misi Sekolah

1) Mewujudkan iklim belajar dan bekerja yang kondusif berbasis imtaq

2) Mengembangkan Sekolah Menengah Kejuruan yang adaptif terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan berakar pada norma dan nilai budaya serta berwawasan lingkungan.
3) Menyiapkan SDM sebagi asset masyarakat dan bangsa yang mampu mengembangkan diri sejalan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.
4) Menyiapkan SDM yang terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global dengan mengoptimalkan potensi, minat, dan bakat peserta didik.

3. Tujuan SMK Negeri 3 Wonosari

a. Meningkatkan keimanan dan ketaqwaan peserta didik kepada Tuhan Yang Maha Esa.
b. Menumbuhkan karakter siswa agar mampu mengembangkan diri untuk hidup mandiri.
c. Mengembangan potensi peserta didik agar menjadi warga Negara yang berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, madiri, demokratis dan bertanggungjawab.
d. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki wawasan kebangsaan, memahami dan menghargai keanekaragaman budaya bangsa Indonesia.
e. Mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kepedulian terhadap lingkungan dan masyarakatnya.
f. Memberikan ketrampilan pada peserta didik sesuai bakat dan kemampuan agar terampil, terdidik, dan professional yang mampu bersaing di pasar global.
g. Mengembangkan peserta didik agar mampu mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta berwawasan lingkungan.

4. Organisasi SMK Negeri 3 Wonosari

a. Personalia Sekolah

Kepala Sekolah	: Dra. Susiyanti, M.Pd.
WKS Bidang Akademik	: Heru Winarto, S. Pd
WKS Bidang Sarana & Prasarana	: Edi Siswantoro, S.Pd., M.Pd.
WKS Bidang Kesiswaan	: Markidin P, S.Pd., MT
WKS Bidang Humas	: Agus Harmadi, S.Pd., MBA
WKS Bidang WMM	: Sumarjono, S.Pd
Staf Pengajar	: terdiri dari 83 orang staf pengajar
Karyawan	: terdiri dari 24 orang karyawan *Struktur Organisasi Sekolah*

1) **KEPALA SEKOLAH**

Tanggung Jawab

Wewenang

Menjamin dan memastikan bahwa proses pendidikan dan pelatihan serta hal-hal yang terkait dengan operasional sekolah, dikembangkan, direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai visi dan misi sekolah.

Tugas

Pengelolaan Teknik Edukatif Program Diklat berdasarkan. Visi dan Misi sekolah, yaitu :

a) Menjabarkan, melaksanakan dan mengembangkan Program Diklat Kurikulum sesuai Spektrum Keahlian dan Standar Isi
b) Mengelola unsur pokok-pokok manajemen sekolah : **Man** (guru, karyawan, siswa); **Money** (dana dari orangtua siswa dan pemerintah), dan **Material** (fasilitas berupa : gedung, perabot sekolah, alat-alat pelajaran teori dan praktek).
c) Mengadakan kerjasama dengan pihak luar, seperti orangtua siswa, pengguna produk (tamatan), jajaran pemerintah dll.

2) **Wakil Kelapa Sekolah 1**

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pemelajaran dan kurikulum serta hal-hal yang terkait dengan operasional pemelajaran dikembangkan ,direncanakan, dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif dalam rangka mencapai tujuan proses pemelajaran dan tujuan Sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang relevan.

Wewenang

Menyelenggarakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan pendidikan di sekolah yang berkaitan dengan KBM

Tugas

Menetapkan program pembelajaran, jadwal kegiatan, pembagian tugas mengajar, jadwal pelajaran dan bahan ajar meliputi :

a) Merencanakan dan menyusun program pengembangan kurikulum.
b) Mengorganisasi / mengkoordinasi KBM baik teori maupun praktek yang terdiri dari : Persiapan KBM, Pelaksanaan KBM, Evaluasi Hasil Balajar, Analisis Hasil Evaluasi Belajar, Perbaikan dan Pengayaan.
c) Merencanakan dan melaksanakan kegiatan EBTA normative adaptif
d) Mengkoordinir pelaksanaan EBTA praktek produktif
e) Memastikan bahwa jumlah jam pemelajaran pada tiap mata diklat tercukupi

f) Merencanakan dan melaksanakan pemelajaran Internet dan TOIEC
g) Bersama WKS2 melaksanakan kegiatan PSB.
h) Mengkoordinir kegiatan perpustakaan

3) Wakil Kepala Sekolah 2

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses penyelenggaraan PSB,BP/BK, serta hal-hal yang terkait dengan bidang kesiswaan telah dan dapat direncanakan , dilaksanakan secara efektif sehingga akan tercapai tujuan sekolah serta untuk memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder lain yang relevan.

Wewenang

a) Menyelenggarakan PSB
b) Penanganan Ketertiban Siswa
c) Menyelenggarakan BP/BK

Tugas

a) Menyusun program kegiatan kesiswaan dan mengkoordinasikan pelaksanaannya.
b) Mengkoordinasikan pelaksanaan pendampingan siswa.
c) Memonitor dan mengevaluasi seluruh kegiatan kesiswaan.
d) Merencanakan dan melaksanakan pendaftaran dan penerimaan siswa baru.
e) Menegakkan disiplin tata tertib siswa.
f) Mengkoordinasi kan program BP/BK.
g) Pembinaan/ Pengembangan kepribadian siswa.
h) Pembinaan OSIS dan Ektrakurikuler.
i) Mengelola administrasi kegiatan siswa.
j) Memperhatikan, memelihara, menjaga suasana sekolah (keamanan, ketertiban, kerapian, kesehatan, kekeluargaan dan kenyamanan siswa)
k) Merencanakan, membuat dan merevisi Buku Pengenal dan Tata Tertib Siswa.

4) Wakil Kepala Sekolah 3

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah telah dan dapat direncanakan , dilaksanakan dan dikendalikan dengan efektif , sehingga tujuan sekolah akan tercapai guna memenuhi persyaratan siswa, pemerintah serta stakeholder yang lain.

Wewenang

Merencanakan pengelolaan dan pemberdayaan sumber daya sekolah.

Tugas

a) Menyusun program pengadaan sarana prasarana yang tidak habis pakai

b) Menyusun program perawatan sarana prasarana sekolah.
c) Menyusun program pemberdayaan dan pengembangan ketenagaan.
d) Mengarahkan urusan ketenagaan agar berfungsi sebagaimana mestinya
e) Memonitor dan mengevaluasi pelaksanaan dan pengembangan ketenagaan
f) Menetapkan kompetensi personil (guru) sesuai dengan tugasnya masing-masing
g) Pendampingan seluruh guru sekolah
h) Mengusulkan jumlah guru sesuai dengan prinsip kecukupan dan kesesuaian kebutuhannya.
i) Mengusulkan pengembangan kemampuan guru.

5) Wakil Kepala Sekolah 4

Tanggung Jawab

Menjamin dan memastikan bahwa proses kerjasama dengan DU/DI dan stakeholder lainnya telah dan dapat direncanakan .

Wewenang

Mengendalikan kegiatan promosi, informasi, komunikasi dan kerjasama dengan DU/DI serta stakeholders.

Tugas

a) Menyusun program kerjasama dengan DU/DI dan stakeholder
b) Menjalin kerjasama dengan DU/DI dan stakeholders
c) Mempromosikan potensi sekolah
d) Memonitor dan mengendalikan pelaksanaan program yang berkait dengan berhubungan masyarakat
e) Mengelola input-input dari stakeholders.
f) Bersama WKS1 melaksanakan sinkronisasi dan menetapkan validasi kurikulum.
g) Melaksanakan program prakerin
h) Mengelola program pemasaran dan penelusuran tamatan
i) Mengkoordinir kegiatan-kegiatan sosial dan kekeluargaan di sekolah

6) WALI KELAS

Tanggung Jawab

Memastikan terlaksananya proses pendampingan dan monitoring kelas

Wewenang

Melaksanakan kegiatan yang berhubungan dengan pendampingan dan monitoring kelas.

Tugas

a) Mewakili KS dan orangtua siswa dalam pembinaan siswa
b) Membina kepribadian, ketertiban dan kekeluargaan.

c) Membantu pengembangan peningkatan kecerdasan dan ketrampilan siswa
d) Evaluasi nilai rapor dan kenaikan kelas.
e) Membantu WKS1 dan WKS2 dalam permasalahan yang terkait.
f) Membuat catatan tentang :
   Situasi keluarga dan ekonomi.
   Ketidakhadiran, pelanggaran, dan perilaku siswa.
   Prestasi akademik masing-masing siswa.

7) GURU

Tanggung Jawab

Memastikan terlaksananya kegiatan KBM sesuai dengan tingkat dan mata diklat yang diampunya

Wewenang

Melaksanakan seluruh kegiatan yang berhubungan dengan tugas mengajar

Tugas

Program KBM meliputi :

a) Persiapan meliputi analisis kurikulum, membuat Silabus, RPP
b) Pelaksanaan KBM.
c) Evaluasi.
d) Analisis.
e) Perbaikan.
f) Pembinaan terhadap siswa.
g) Pengelolaan kelas.

5. Jumlah Siswa

Jumlah siswa SMK N 3 Wonosari pada tahun ajaran 2015/2016 adalah 968 orang yang terbagi menjadi tiga kelas, yaitu kelas X, XI, dan XII. Kelas X terdiri dari 352 orang, kelas XI terdiri dari 308 orang dan kelas XII terdiri dari 308 orang.

6. Bimbingan dan Konseling

Bimbingan dan konseling di SMK N 3 Wonosari berjalan dengan dengan baik. Bimbingan dan konseling siswa dikelola oleh 5 orang guru BK, yaitu Agus Mugiyana, S. Pd, Supiyati, S. Pd., Wara Kawuri, S. Pd., Dra. Nurhasanah, Drs. Ghozali. Kegiatan bimbingan konseling antara lain menertibkan siswa yang sering datang terlambat, membantu siswa dalam mengatasi permasalahan yang dihadapinya, dan menertibkan siswa yang tidak patuh terhadap peraturan sekolah.

7. Interaksi Sosial Personalia

Interaksi sosial antar personalia berjalan dengan baik. Mereka saling menghormati, memahami, dan menghargai sehingga dapat menghasilkan kerja yang optimal.

8. Interaksi Sosial Guru dan Siswa

Interaksi guru dan siswa berjalan dengan baik. Terdapat hubungan yang saangat harmonis di antara mereka. Rasa kekeluargaan juga tercermin dalam perilaku di kehidupan sehari- hari mereka di sekolah. Siswa menghormati guru mereka, hal ini terlihat selama kegiatan belajar dan mengajar di kelas.

9. Interaksi Sosial Antar Siswa

Interaksi sosial antar siswa berjalan dengan baik. hai ini terlihat ketika ada salah satu teman mereka yang sedang sakit, maka mereka akan membantu siswa tersebut dalam melalukan aktivitas di sekolah.

10. Prestasi Sekolah

NO	PRESTASI (JUARA)	JENIS KEGIATAN	TAHUN	PENYELENGGARA
1	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris-PPi GK dalam rangka Sumpah Pemuda ke-72 tingkat SMU / SMK Putri	2000	Pemda kab. Gunungkidul
2	II	Lomba Baris Berbaris PPI GK tingkat SMU / SMK putra dalam rangka hari sumpah pemuda ke-72	2000	Pemda kab. Gunungkidul
3	II	Lomba karaoke putra wira dhaksinarga XXV Gunungkidul	2001	Kwarcab1203 Gunungidul
4	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraka Indonesia kab. Gunungkidul	2002	Pemda kab. Gunungkidul
5	III	Lomba baris berbaris tingkat SLTA putri	2002	Polres gunungkidul
6	II	Lomba karaoke putra lomba karaoke putra wira dhaksinarga	2002	Inkom gunungkidul
7	Danton Terbaik	Lomba Baris Berbaris puma paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SLTA putrid	2003	DPRD Gunungkidul
8	I	Lomba lukis caping tingkat SMU / SMK dalam rangka hardiknas 2003 kab. Gunungkidul	2003	Inkom Gunungkudul

9	I	Lomba baris berbaris tingkat SLTA Putri Paskibraka Indonesia Gunungkidul	2003	DPRD kab. Gunungkidul
10	Danton Terbaik	Lomba Baris berbaris Puma Paskibraka Indonesia kab. gunungkidul tingkat SMU / SMKputri	2004	Pemda kab. Gunungkidul
11	II	Lomba Baris berbaris tingkat SLTA putri puma paskibraka Indonesia kab. Gunungkidul	2004	Polres Gunungkidul
12	I & III	Bulu tangkis putra tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni & kreatifitas kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
13	III	Lomba Baris berbaris tingkat SMA / SMK putri puma paskibraka indonesia kab. Gunungkidul	2005	Kodim 0730 Gunungkidul
14	I	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
15	II	Atlit tolak peluru putri tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga seni & kreatifitas (porseni) pelajar kab. Gunungkidul	2005	Pemda kab. Gunungkidul
16	III	Sepak takrow tingkat SMA / SMK putra dalam rangka pekan olahraga pelajar tingkat kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
17	II	Tenis meja tingkat SMA / SMK dalam rangka pekan olahraga & kreatifitas (porsenitas) pelajar kab. Gunungkidul	2006	Pemda kab. Gunungkidul
18	III	Evaluasi penyelenggaraan sekolah berwawasan lingkungan hidup propinsi DIY tingkat SMA / SMK	2006	Inkom Gunungkidul

11. Kondisi Fisik SMK N 3 Wonosari

Sekolah terletak di dalam Kota Wonosari, lokasi sangat strategis karena mudah terjangkau. Guna menunjang pendidikan dan pelatihan, sekolah mempunyai fasilitas antara lain :

a. Ruang Teori KBM
b. Ruang Tata Usaha
c. Ruang Kepala Sekolah
d. Bengkel Elektronika Dasar
e. Bengkel Teknik Elektronika
f. Bengkel Audio Video
g. Bengkel Mekatronika
h. Dapur Jasa Boga
i. Ruang Saji
j. Laboratorium Bahasa
k. Laboratorium Komputer
l. Perpustakaan
m. UKS
n. BP/BK
o. Lapangan Olahraga
p. Masjid
q. Kantin
r. Koperasi Sekolah
s. UPJ (Usaha Produksi dan Jasa) dll.

Adapun penjabaran setiap fasilitas yang ada di SMK N 3 Wonosari dijelaskan sebagai berikut:

a. Ruang Kelas

   Pada tahun ajaran baru 2015/2016, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, mekatronika dan jasa boga yang terdiri dari 31 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 29-32 siswa.

b. Laboratorium

   Di SMK N 3 Wonosari terdapat laboratorium yang memiliki kondisi yang berbeda-beda dalam perawatannya. karena fisika bukan termasuk mata pelajaran inti, jadi tidak ada laboratorium khusus untuk fisika, alat-alat percobaan fisika hanya diletakkan di sebuah almari perlengkapan di ruang guru.

c. Ruang Tata Usaha atau *Administrative Staff Room*

   Ruang Tata Usaha (TU) terletak di sebelah kiri lobi. Ruang TU digunakan untuk kegiatan administrasi sekolah yang terdiri dari keuangan, pengadaan kegiatan pembelajaran yang ditangani dengan baik.

d. Ruangan Kepala Sekolah atau *Principal Room*

   Ruang kepala sekolah terletak tepat di sebelah kanan ruangan wakil kepala sekolah, yakni ruangan kedua.

e. Ruang UKS atau *Health Room*

Ruang UKS berada di dekat ruang komputer. Di dalamnya tedapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.

f. Ruangan Guru atau *Teacher'Room*

Ruangan guru merupakan ruang pertama pada barisan ruang yang menghadap barat. Ruang guru ditujukan untuk guru SMK Negeri 3 Wonosari. Di dalamnya terdapat sejumlah meja dan kursi sesuai dengan jumlah guru yang mengajar di SMK Negeri 3 Wonosari, dan beberapa meja serba guna. "Bel" yang digunakan untuk menandakan pergantian jam berada di sudut ruang guru.

g. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah berada di lantai 2 di atas ruang G2. Di dalamnya terdapat rak-rak tempat menata buku-buku. Buku-buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika, audio video,mekatronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman-pengembalian buku.

h. Musholla

Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Mushola berlokasi di halaman belakang sekolah.

i. Koperasi sekolah

Koperasi sekolah terletak di timur (pintu gerbang belakang). Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.

j. Ruang OSIS

Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.

k. Tempat Parkir

Tempat parkir ada dua yang pertama terletak dekat gerbang masuk sekolah yang bersampingan dengan pos satpam dan yang kedua dekat dengan gerbang belakang.

l. Sarana Olahraga

Untuk mendukung proses belajar mengajar pelajaran olahraga, SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai satu lapangan terpadu.

12. Keadaan Non Fisik

SMK Negeri 3 Wonosari mempunyai staff pengajar yang telah memiliki gelar S1 bahkan 2 diantaranya telah bergelar S2, dan 90% staff pengajar di SMK Negeri 3 Wonosari telah mengikuti program sertifikasi guru yang artinya hampir keseluruhan guru dalam sekolah tersebut telah menjadi guru professional dan memiliki mutu sebagai pendidik dan pengajar yang tidak perlu diragukan lagi. Selain itu juga terdapat karyawan yang bertanggungjawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, dan koperasi siswa.

a. Nama Pendidik Dan Mata Pelajaran Tahun 2015/2016

No	Nama	MAPEL
1	Dra. Susiyanti, M. Pd	BP / BK
2	Dra. Nurhasanah	BP / BK
3	Drs. Ghozali	BP / BK
4	Agus Mugiana,S.Pd	BP / BK
5	Wara Kawuri, S.Pd.	BP / BK
6	Supiyati,S.Pd	BP / BK
7	Lilik Isdiyati, S.Ag	Pend Agama Islam Dan BP
8	Umi Hamidah, S.Pd.I., M.Pd.I.	Pend Agama Islam Dan BP
9	Ridwan Hasani, S.Pd.I	Pend Agama Islam Dan BP
10	F. Tri Darminto, A.Ma.	Pend Agama Katolik Dan BP
11	Nofi Andari, S.Pd.	Bahasa Jawa
12	Eko Supriyati, S.Pak.	Pend Agama Kristen Dan BP
13	Sugeng Riyanto, S.Pd.B	Pend Agama Budha Dan BP
14	Eny Suryani, S.Pd	Pkn
15	Wulan Ida Roh Ningsih, S.Pd	Pkn
16	Drs. Kaliman	Pkn
17	Laura Rengganis, S.Pd.	Seni Budaya
18	Fitra Anjaryani, S.Sn.	Seni Budaya
19	Suyadi,S.Pd	Bahasa Indonesia
20	Drs. Paulus Agus Pratomo	Bahasa Indonesia
21	Djarti Yulianah,S.Pd	Bahasa Indonesia
22	Cipto Adiningsih, S.Pd.	Bahasa Indonesia
23	Yuli Trisnawati, S.Pd.	Bahasa Indonesia
24	Drs. Supiyatno	Matematika
25	Umi Salamah Sri N, S.Pd	Matematika
26	Sisdarini, S.Pd	Matematika
27	Endang Triningsih,S.Si	Matematika
28	Dewi Puji Lestari,S.Pd.I	Matematika
29	Erna Miyatun, S.Pd., M.Pd.	Matematika
30	RR. Yuana Dewayanti, S.Pd	Sejarah Indonesia
31	Siska Narulita, S.S	Sejarah Indonesia

32	Vincentia Marisa P, S.Pd.	Sejarah Indonesia
33	Anjar Widawati, S.Pd.	Bahasa Inggris
34	Artatiningsih, S.Pd	Bahasa Inggris
35	Sri Wahyuni W., S.Pd	Bahasa Inggris
36	Isti Rahyuni,S.Pd	Bahasa Inggris
37	Dian Pertamawati, S.Pd.	Listening Engglish
38	Dra. Aloeysia Rini Widiastuti	Prakarya Dan KWU
39	Erlina Istiningsih,S.Pd	Prakarya Dan KWU
40	Mei Lia Dasaningtyas, S.Pd.	Prakarya Dan KWU
41	Bawa Widiyanta,S.Pd	Penjaskes
42	Arief Masyhudi,S.Pd.Kor.	Penjaskes
43	Agung Nugroho,S.Pd.Kor, Mba	Penjaskes
44	Setyo Raharjo, S.Si.	Penjaskes
45	Ir. Emi Susanti	Fisika
46	Edi Siswantoro,S.Pd,M.Pd.I	Fisika
47	Cahyaningsih, S.P., Mba.	IPA Terapan
48	Sri Winartini, S.Pd	Kimia
49	Tatik Kusumajati, S.Pd	Kimia
50	Apriliana Wulandaru, St.	TIK (Membimbing 352 Siswa)
51	Sumarjono, S.Pd	Teknik Elektronika Dasar
52	Mardiyo, S.Pd	Gambar Teknik
53	Markidin Parikesit,S.Pd, Mt.	Sensor Dan Aktuator
54	Mohammad Ridwan H,S.Pd., M.Eng	Perencanaan & Inst Antena
55	Heru Winarto.S.Pd .	Penerapan Rangkaian Elektronika
56	M. Adriyanto Kurniawan, St.	Perencanaan & Inst Sistm Audio
57	Muh. Juwaini Sholikhin,S.Pd.	Gambar Teknik
58	Haris Suryono, S.Pd	Pembuatan & Pemeliharaan Peralatan Elektronik
59	Agus Harmadi,S.Pd., Mba	Perbaikan & Perawat Audio Video
60	Rubiyono,S.Pd	Perekayasaan Sistem Radio & TV
61	Jumakir, S.Pd	Perekayasaan Sistem Kontrol
62	Setyo Prapto,S.Pd.T	Perekayasaan Sistem Kontrol
63	Sumargono, S.Pd.	Komunikasi Data & Interface
64	Arif Rustianto, S.Pd.T	Rangkaian Elektronika
65	Wiryatun,S.Pd.T., Mba	Teknik Elektronika Dasar
66	Delta Pembriyanto, St	Perekayasaan Sistem Robotik
67	Catur Wardani,A.Md	Rangkaian Elektronika
68	Siti Mu'tamirah S, S.Pd.T	Simulasi Digital
69	Dafid Andi Hartono, S.T	Teknik Listrik
70	Heri Listyawan, S.Pd.	Teknik Kerja Bengkel
71	Brian Giri Wiguna	Teknik Mikroprosessor
72	Nodya Hartoko, S.St.	Mekanika & Elemen Mesin

73	Amin Prihatin Istiarto, S.Pd.T	Teknik Pengendali Daya
74	Kadarsih, S.Pd.	Pengetahuan Bahan Makanan
75	Rustina Anjar Rokhani, S.Pd	Pengantar Pariwisata
76	Sri Mulyanti, S.Pd.T	Sanitasi, Hygiene Dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan
77	Eka Rustiana, S.Pd.T	Simulasi Digital
78	Rochana Shollikhawati., S.Pd.T	Tata Hidang
79	Modesta Hetikisworotriningtyas, S.Pd.T	Boga Dasar

b. Nama Pegawai Smkn 3 Wonosari

No	Nama	No	Nama
1.	Supriyadi, S. Pd.	12.	Sukata
2.	Sumana	13.	Slamet Riyadi
3.	Suharno	14.	Alip Yanuri
4.	Tri Istini	15.	Ervina
5.	Surahman	16.	Noor Cahyo Wijayanto
6.	Isnaini Khasanah	17.	Ch. Ermawati
7.	Suratno	18.	Sinta Puspitasari
8	Agus Harjanto	19.	Asrori
9.	Teguh Satmaka	20.	Subarja
10.	Panji Iqsan Fahmitoro	21.	Anto Widodo
11.	Tugiyati	22.	

c. Rekapitulasi Jumlah Peserta Didik Tahun Pelajaran 2015/2016

No.	Kelas	Komp. Keahlian	L	P	Jumlah	Total
1.	X	EI	69	59	128	352
		AV	366	92	128	
		MT	25	7	32	
		TB	3	61	64	
2.	XI	EI	71	52	123	308
		AV	21	72	93	
		MT	22	7	29	
		TB	5	58	63	
3.	XII	EI	82	41	123	308
		AV	39	54	93	
		MT	14	15	29	
		TB	2	61	63	
T o t a l						968

13. Layanan Program Pendidikan

Kurikulum yang digunakan di SMK N 3 Wonosari adalah Kurikulum 2013 yang disusun oleh sekolah yang disesuaikan dengan kultur dan budaya sekolah, sehingga KBM yang berlangsung dapat berjalan dengan baik. Sekolah melaksanakan Kurikulum tahun 2013 tersebut dengan pendekatan : *BBC (Broad Based Curriculum), CBT (Competency Based Training), Master Learning,* dan *PBT (Product Based Training), PBL (Problem Based Learning).*

SMK N 3 Wonosari mulai tahun ajaran 2010/2011 membuka kompetensi keahlian baru yaitu mekatronika. Sehingga kali ini ada empat kompetensi keahlian di sekolah ini, yaitu:

a. Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri
b. Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video
c. Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika
d. Kompetensi Keahlian Tata Boga

Dengan pembagian kelas sebagai berikut :

a. Kompetensi Keahlian Teknik Elektronika Industri

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.EI.1	32	16	16	1.	XI.EI.1	30	17	13	1.	XII.EI.1	31	21	10
2.	X.EI.2	32	18	14	2.	XI.EI.2	31	19	12	2.	XII.EI.2	31	21	10
3.	X.EI.3	32	26	6	3.	XI.EI.3	30	17	13	3.	XII.EI.3	29	19	10
4.	XE.I.4	32	17	15	4.	XI.EI.4	32	18	14	4.	XII.EI.4	32	21	11
Jumlah		128	69	59	Jumlah		123	71	52	Jumlah		123	82	41

b. Kompetensi Keahlian Teknik Audio Video

No	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P	No.	Kelas	Jml	L	P
1.	X.AV.1	32	8	24	1.	XI.AV.1	32	8	24	1.	XII.AV.1	31	7	24
2.	X.AV.2	32	9	23	2.	XI.AV.2	31	6	25	2.	XII.AV.2	32	24	8
3.	X.AV.3	32	10	22	3.	XI.AV.3	30	7	23	3.	XII.AV.3	30	8	22
4.	X.AV.4	32	9	23										
Jumlah		128	36	92	Jumlah		93	21	72	Jumlah		93	39	54

c. Kompetensi Keahlian Teknik Mekatronika

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.MT.1	32	25	7	1.	XI.MT.1	29	22	7	1.	XII.MT.1	29	14	15
Jumlah		32	25	7	Jumlah		29	22	7	Jumlah		29	14	15

d. Kompetensi Keahlian Tata Boga

No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P	No	Kelas	Jml	L	P
1.	X.TB.1	32	1	31	1.	XI.TB.1	32	3	29	1.	XII.TB.1	32	2	30
2.	X.TB.2	32	2	30	2.	XI.TB.2	31	2	29	2.	XII.TB.2	31	0	31
Jumlah		64	3	61	Jumlah		63	5	58	Jumlah		63	2	61

Adapun usaha sekolah yang berkaitan dengan pelaksanaan kurikulum di sekolah adalah sebagai berikut:

a. Intensifikasi usaha guru dalam memahami penyempurnaan kurikulum.
b. Meningkatkan kemampuan guru dalam membuat perencanaan pembelajaran.
c. Meningkatkan kemampuan guru dalam melaksanakan KBM dengan mempertinggi kadar keaktifan siswa.
d. Meningkatkan kemampuan guru dalam merencanakan dan melaksanakan evaluasi belajar.

e. Meningkatkan jiwa profesionalisme guru.
f. Meningkatkan kegiatan ekstrakurikuler.
g. Meningkatkan hasil Ujian Akhir (Nasional) dan UM/ SPMB
h. Meningkatkan peran MGMP sekolah
i. Meningkatkan supervisi KBM

14. Kegiatan Pembelajaran di SMK N 3 Wonosari

Kegiatan belajar mengajar di SMK N 3 Wonosari berlangsung mulai pukul 07.00 – 13.30 WIB untuk hari Senin, dengan pembagian waktu sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	UPACARA (07.00 – 08.00)	
2.	Mata Pelajaran 1	08.00 – 08.40
3.	Mata Pelajaran 2	08.40 – 09.20
4.	Mata Pelajaran 3	09.20 – 10.00
5.	Mata Pelajaran 4	10.00 – 10.40
6.	ISTIRAHAT 1 (10.40 – 10.55)	
7.	Mata Pelajaran 5	10.55 – 11.35
8.	Mata Pelajaran 6	11.35 – 12.10
9.	ISTIRAHAT 2 (12.10 – 12.25)	
10.	Mata Pelajaran 7	12.25 – 13.05
11.	Mata Pelajaran 8	13.05– 13.30

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Selasa dan Rabu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	
6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45 – 12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45
12.	Mata Pelajaran 10	12.45 – 13.30
13.	Mata Pelajaran 11	13.30 – 14.15
14.	Mata Pelajaran 12	14.15 – 15.00

Sedangkan untuk pembagian waktu belajar untuk hari Kamis dan Sabtu adalah sebagai berikut :

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.45
2.	Mata Pelajaran 2	07.45 – 08.30
3.	Mata Pelajaran 3	08.30 – 09.15
4.	Mata Pelajaran 4	09.15 – 10.00
5.	ISTIRAHAT 1 (10.00 – 10.15)	

6.	Mata Pelajaran 5	10.15 – 11.00
7.	Mata Pelajaran 6	11.00 – 11.45
8.	ISTIRAHAT 2 (11.45 – 12.00)	
9.	Mata Pelajaran 7	12.00 – 12.45
10.	Mata Pelajaran 8	12.45 – 13.30
11.	Mata Pelajaran 9	13.30 – 12.45
12.	Mata Pelajaran 10	12.45 – 13.30

Untuk pembagian waktu belajar untuk hari jum'at adalah sebagai berikut:

No.	Mata Pelajaran	Waktu
1.	Mata Pelajaran 1	07.00 – 07.40
2.	Mata Pelajaran 2	07.40 – 08.20
3.	Mata Pelajaran 3	08.20 – 09.00
4.	Mata Pelajaran 4	09.00 – 09.40
5.	ISTIRAHAT	
6.	Mata Pelajaran 5	09.55 – 10.35
7.	Mata Pelajaran 6	10.35 – 11.15

Observasi PPL telah dilaksanakan pada tanggal 21 Februari 2015 saat progran KBM sekolah di kelas X TB 1, waktu tersebut disesuaikan dengan kesepakatan antara mahasiswa dan guru pembimbing studi masing- masing yang telah ditunjuk oleh kepala sekolah. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan.

Adanya kelengkapan perangat pembelajaran yang meliputi silabus dan RPP yang disusun dengan baik. Dimana dalam penyusunan RPP guru telah menggunakan format penyusunan RPP yang sesuai dengan ketentuan, yakni terdapat SK, KD, indikator, materi ajar & bahan ajar, metode, strategi, dan cara penilaian serta nilai kriteria ketuntasan minimal (KKM). Sehingga dapat disimpulkan bahwa guru benar-benar mempersiapkan proses pembelajaran dengan matang.

Selain dari perangkat pembelajaran, hal lain yang dapat diamati yaitu mengenai proses pembelajaran Ilmu Gizi yang dilakukan. Guru mata pelajaran Ilmu Gizi menyampaikan materi dengan sistematis dan melalui tahap-tahap pembelajaran yang baik yaitu mulai dari membuka pelajaran dengan salam dan doa, kemudian dilanjutkan dengan presensi. sebelum memulai pelajaran, guru juga mengulang secara singkat materi pada pelajaran sebelumnya dan memberikan evaluasi dan penilaian kepada peserta didiknya secara klasikal maupun individu. Dalam menyampaikan materi, metode pembelajaran yang digunakan yaitu klasikal, ceramah, dan kooperatif. bahasa yang digunakan dalam proses belajar mengajar yaitu bahasa baku tapi komunikatif sehingga tidak monoton.

Bentuk dan cara evaluasi didominasi oleh aspek psikomotorik, yaitu dengan mengamati proses belajar siswa serta hasil pencapaian belajar melalui ulangan yang dilalukan setelah pembelajaran tiap bab selesai. hal yang perlu ditingkatkan oleh praktikan untuk kegiatan berikutnya yaitu pemanfaatan penggunaan media dan

metode pembelajaran yang lebih bervariasi lagi sehingga siswa lebih termotivasi untuk melakukan kegiatan pembelajaran dengan kondusif.

Setelah melakukan observasi terdapat beberapa permasalahan yang teridentifikasi, antara lain kondisi siswa yang masih ramai sendiri saat KBM berlangsung, beberapa siswa cenderung kurang antusias dan tidak memperhatikan saat pelajaran. Kemudian kurangnya media pembelajaran berupa gambar ataupun demonstrasi agar proses pembelajaran lebih menyenangkan.

B. Perumusan Program & Rancangan Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa di kampus sampai dengan mahasiswa di sekolah tempat praktik. Berdasarkan analisis situasi tersebut maka dapat dirumuskan rancangan program kerja yang akan dilaksanakan selama PPL berlangsung. Rumusan program- program tersebut tentunya bertujuan untuk kemajuan SMK N 3 Wonosari. Dalam observasi tentang kondisi kegiatan pembelajaran di sekolah dan seluruh aspek penunjang kegiatan pembelajaran maka diperoleh beberapa gambaran tentang seluruh proses kegiatan belajar mengajar di sekolah. Setelah dilakukan analisis ternyata ditemukan beberapa permasalahan yang perlu dipecahkan serta dijadikan program PPL dengan pertimbangan sebagai berikut:

1. Peningkatan kualitas media pembelajaran tata boga sebagai sarana pembelajaran dalam rangka meningkatan mutu dan kualitas pembelajaran.
2. Pengembangan metode pembelajaran yang bervariatif dalam rangka penerapan metode baru untuk keberhasilan tujuan pembelajaran tata boga.
3. Penyusunan RPP sebagai pedoman dalam mengajar agar indikator pembelajaran dapat dicapai, selain itu dapat digunakan untuk mengontrol guru dalam menyampaikan materi pembelajaran yang diajarkan.
4. Pendayagunaan potensi yang dimiliki oleh siswa-siswi SMK N 3 Wonosari yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dalam berkompetisi pada pelajaran tata boga.
5. Kebutuhan siswa serta sarana dan prasarana yang ada.
6. Biaya, waktu, tenaga, kemampuan serta kesempatan yang ada.
7. Pertimbangan dan kesepakatan bersama antara mahasiswa PPL dengan pihak sekolah.
8. Tujuan PPL UNY

Berdasarkan pertimbangan tersebut di atas, maka dirancang kegiatan PPL yang akan dilaksanakan. Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 1 bulan terhitung

mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai 12 September 2015. Adapun penyusunan program dan rancanan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

1. Membuat persiapan mengajar yang meliputi silabus, pembuatan RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), Modul/Handout, Media (alat demonstrasi praktik).
2. Konsultasi persiapan praktik mengajar, baik dengan guru pembimbing maupun dengan dosen pembimbing
3. Pelaksanaan praktik mengajar
4. Konsultasi pelaksanaan mengajar baik dengan guru pembimbing maupun dengan dosen pembimbing
5. Evaluasi materi pengajaran dan pembuatan sistem penilaiannya
6. Piket bersama guru
7. Piket di perpustakaan membantu administrasi perpustakaan
8. Membuat taman dengan tanaman sayuran dengan menggunakan botol dan pipa bekas sebagai tempat medianya
9. Membuat papan pembagian tugas kerja saat pembelajran praktik dengan menggunakan whiteboard yang dibentuk seperti jam.

Adapun tabel pelaksanaan kegiatan PPL UNY 2015 adalah sebagai berikut :

Tabel Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPL UNY 2015

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Personalia	Tempat
1	Pembekalan PPL	6 Agustus 2015	Tim	
2	Penerjunan Mahasiswa	10 Agustus 2015	DPL Pamong	UNY
3	Pelaksanaan PPL	10 Agustus - 12 Sept 2015		SMK N 3 Wonosari
4	Pembimbingan Mahasiswa dengan DPL	10 Agustus - 12 Sept 2015	DPL	
5	Monitoring DPL	19 Agustus 2015 4, 12 September 2015	DPL	
7	Ujian PPL	12 September 2015	Mahasiswa, DPL & Koordinator	
9	Penarikan Mahasiswa	12 September 2015	DPL Pamong	
10	Evaluasi dengan ketua kelompok	4 September 2015	Tim & Mahasiswa	
11	Evaluasi dengan DPL dan workshop dilanjutkan penyerahan nilai	12 September 2015	DPL	
13	Penyusunan laporan akhir	12 September 2015	Mahasiswa	

BAB II
PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan

Agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditentukan maka perlu dilakukan berbagai persiapan baik berupa persiapan secara fisik maupun secara mental untuk dapat mengatasi permasalahan yang akan muncul dan sebagai sarana persiapan program yang akan dilaksanakan, maka sebelum penerjunan, pihak universitas telah membuat berbagai program pelaksanaan sebagai bekal mahasiswa dalam pelaksanaan PPL di lokasi. Persiapan yang dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Pengajaran Mikro

Pengajaran mikro merupakan pelatihan tahap awal dalam pembentukan kompetensi mengajar melalui pengaktualisasi kompetensi dasar mengajar yang dilaksanakan dalam mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa yang akan mengambil PPL dan dilakuan pada semester VI . Dalam pelaksanaan pengajaran mikro mahasiswa dilatih kompenen-komponen kompetensi dasar mengajar dalam proses pembelajaran sebagai calon guru sehingga benar-benar mampu menguasai setiap kompenen satu persatu atau beberapa komponen secara terpadu dalam situasi pembelajaran yang disederhanakan (kelompok kecil) dengan tujuan agar mahasiswa memahami dasar-dasar mengajar mikro, melatih dalam penyusunan RPP yang akan digunakan pada saat mengajar, membentuk dan meningkatkan kompetensi mengajar terbatas, membentuk dan meningkatkan kompetensi dasar mengajar terpadu dan utuh, membentuk kompetensi kepribadian, serta membentuk kompetensi sosial.

2. Pembekalan

Pembekalan dilaksanakan selama beberapa tahapan. Tahapan pertama pembekalan dilakukan pada tingkat jurusan yakni pada tanggal 6 Agustus 2015 di KPLT Lt.3 Fakultas Teknik dan pembekalan yang terakhir dilaksanakan sebelum penerjunan yang dilakukan dalam kelompok kecil PPL oleh dosen pembimbing lapangan (DPL). Pembekalan untuk tim PPL UNY 2015 yang berlokasi di SMK N 3 Wonosari oleh Ibu Titin Hera Widi Handayani, M.Pd, yang bertempat di ruang lobi Fakultas Teknik, materi yang disampaikan dalam pembekalan yakni mekanisme pelaksanaan kegiatan di sekolah, teknik pelaksanaan, dan teknik untuk menghadapi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL. DPL PPL Teknik Boga diambil dari dosen jurusan yaitu Ibu Titin Hera widi Handayani, M.Pd, dimana dosen pembimbing lapangan disesuaikan dengan prodi masing- masing praktikan.

3. Observasi pembelajaran di kelas

Kegiatan observasi pembelajaran di kelas dilakukan agar mahasiswa memperoleh gambaran pengetahuan dan pengalaman mengenai tugas-tugas seorang guru disekolah serta mengetahui situasi dan kondisi di kelas yang akan ditempati pada pelaksanaan PPL. Kegiatan observasi pembelajaran dilakukan pada tanggal 21 Februari 2015 kelas X TB 1 (Tata Boga). Berdasarkan observasi yang telah dilakukan tersebut, mahasiswa mendapat masukan tentang cara guru mengajar dan metode yang akan digunakan. Selain itu, sikap siswa dalam menerima pelajaran juga dapat memberi gambaran bagaimana metode yang tepat untuk diaplikasikan pada saat praktik mengajar. Adapun hasil observasi belajar adalah sebagai berikut:

a. Perangkat Pembelajaran
   1) Satuan Pembelajaran.
   2) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran
b. Proses Pembelajaran
   1) Membuka Pelajaran
   2) Penyajian Materi
   3) Metode Pembelajaran
   4) Penggunaan Bahasa
   5) Penggunaan Waktu
   6) Gerak
   7) Cara Memotivasi Siswa
   8) Teknik Bertanya
   9) Teknik Penguasaan Kelas
   10) Penggunaan Media
   11) Bentuk dan Cara Evaluasi
   12) Menutup Pelajaran
c. Perilaku Siswa
   1) Perilaku siswa di dalam kelas
   2) Perilaku siswa di luar kelas

4. Pembuatan persiapan mengajar

Persiapan mengajar sangat diperlukan sebelum dan sesudah mengajar. Melalui persiapan yang matang, mahasiswa PPL dharapkan dapat memenuhi target yang ingin dicapai. Persiapan yang dilakukan untuk mengajar antara lain:

a. Konsultasi dengan guru pembimbing

   Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan sebelum dan setelah mengajar. Sebelum mengajar guru memberikan materi yang harus disampaikan pada waktu mengajar. Selain itu bimbingan sebelum mengajar juga dilakukan untuk

mendiskusikan kegiatan yang akan dilaksanakan selama proses belajar mengajar. Bimbingan setelah mengajar dimaksudkan untuk mengevaluasi cara mengajar mahasiswa PPL. Hal ini agar mahasiswa dapat memperbaiki kekurangan-kurangan selama proses belajar mengajar sehingga selanjutnya dalam mengajar mahasiswa menjadi lebih baik.

b. Penguasaan materi

Materi yang akan disampaikan pada siswa harus sesuai dengan kurikulum yang digunakan. Mahasiswa harus menguasai materi dan menggunakan berbagai macam bahan ajar, selain itu juga mencari banyak referensi agar dapat mengembangkan materi sehingga pengetahuan yang didapat semakin berkembang. Materi harus tersusun dengan baik dan jelas agar penyampaian materi dapat diterima dan mudah dipahami.

c. Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Penyusunan RPP dilaksanakan sebelum praktikan mengajar, sehingga praktikan dapat mempersiapkan materi, media, dan metode yang akan digunakan. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa juga perlu untuk menyusun RPP cadangan karena tidak selamanya situasi dan kondisi akan sama seperti yang telah direncanakan, sehingga ketika RPP yang telah disusun tidak dapat dilaksanakan maka mahasiswa masih tetap dapat melaksanakan kegiatan mengajar. Sesuai dengan kesepakatan bersama dengan guru pembimbing mata pelajaran, praktikan diberi kesempatan untuk melakukan praktik mengajar di Kelas X TB 1, X TB 2 dan XII TB 1. Sesuai dengan kurikulum yang berlaku di SMK N 3 Wonosari, maka kurikulum yang digunakan dalam proses pembelajaran adalah kurikulum 2013.

d. Pembuatan media pembelajaran

Media pembelajaran merupakan faktor pendukung yang penting untuk keberhasilan proses pengajaran. Media pengajaran adalah suatu alat yang digunakan sebagai media dalam menyampaikan materi kepada siswa agar mudah dipahami oleh siswa. Media ini selalu dibuat sebelum mahasiswa mengajar agar penyampaian materi tidak membosankan. Media dibuat berdasarkan metode yang akan digunakan selama proses belajar mengajar, sehingga media benar-benar efektif dan mencapai tujuan pembelajaran.

e. Pembuatan alat evaluasi

Alat evaluasi ini berfungsi untuk mengukur seberapa jauh siswa dapat memahami materi yang disampaikan. Alat evaluasi berupa latihan dan penugasan bagi siswa, baik secara individu maupun kelompok.

B. Pelaksanaan PPL

1. Pelaksanaan Praktik Mengajar

Sebelum memulai praktik mengajar, praktikan harus melaksanakan beberapa persiapan terlebih dahulu. Maksud dari persiapan di sini adalah syarat-syarat atau administrasi yang perlu dilakukan Mahasiswa sebelum mengikuti kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Adapun syarat-syarat tersebut adalah sebagai berikut (buku panduan PPL UNY 2015:14):

a. Terdaftar sebagai mahasiswa UNY S1 Program Kependidikan pada semester diselenggarakannya PPL.
b. Telah menempuh minimal 110 SKS dengan IPK minimal 2,50. Mahasiswa yang memiliki IPK kurang dari 2,50 hanya boleh menempuh KKN saja.
c. Mencantumkan mata kuliah PPL dalam KRS.
d. Telah lulus mata kuliah pengajaran mikro atau PPL 1 atau yang ekuivalen dengan nilai minimal B
e. Mahasiswa yang hamil, pada saat pemberangkatan PPL , usia kehamilannya tidak lebih dari 5 bulan atau 20 minggu.

Selanjutnya mahasiswa yang bersangkutan wajib menyerahkan:

a. Surat keterangan dari dokter spesialis kandungan, yang menerangkan usia dan kondisi kehamilan.
b. Surat keterangan dari suami yang menyatakan mengizinkan untuk melaksanakan PPL serta bertanggungjawab terhadap risiko yang mungkin terjadi.

Selain syarat-syarat yang di atas, ada satu syarat mutlak yang harus dilakukan oleh mahasiswa, yaitu melakukan pendaftaran. Pembayaran pendaftaran dilakukan di bank yang telah ditunjukkan dan bekerjasama dengan UNY. Setelah melakukan registrasi, mahasiswa mendaftarkan sebagai calon peserta PPL melalui internet dengan alamat: *www.lppmp.uny.ac.id*, LPPMP berkoordinasi dengan Fakultas menentukan dan menyeleksi terpenuhi atau tidaknya persyaratan administrasi calon peserta PPL. Selanjutnya peserta yang memenuhi persyaratan administrasi dikelompokkan berdasarkan beberapa pertimbangan sebagai berikut :

a. Tipe dan jenis sekolah / lembaga
b. Permasalahan yang ada di sekolah
c. Kebutuhan sekolah dan lembaga
d. Variasi jurusan dan program studi

Mahasiswa yang dinyatakan lulus administrasi mendapatkan pembekalan PPL yang bertujuan untuk memberikan gambaran-gambaran mengenai kegiatan yang

akan dilaksanakan pada saat Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Pembekalan dilaksanakan oleh Dosen Pembimbing Lapangan.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL (praktik pengajar lapangan), mahasiswa diberikan tugas untuk mengajar yang disesuaikan dengan bidang keahlian masing-masing yang telah disesuaikan dengan kebijakan yang diberikan oleh sekolah melalui guru pembimbing masing-masing. Materi yang diajarkan disesuaikan dengan kompetensi yang telah ditentukan oleh kurikulum dan dalam kesempatan ini menggunakan kurikulum tingkat satuan pendidik. Penggunaan satuan pembelajaran yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah satuan pembelajaran untuk teori dan praktik, serta pada pelaksanaan praktik mengajar praktikan melaksanakan praktik mengajar secara mandiri maupun secara terbimbing.

2. Praktik Mengajar Terbimbing

Praktik mengajar terbimbing adalah praktik mengajar dimana praktikan masih mendapat arahan saat proses pembuatan komponen pembelajaran oleh guru pembimbing yang telah ditunjuk. Komponen–komponen yang dimaksud meliputi Rencana Program Pembelajaran (RPP), media pembelajaran, metode pembelajaran yang akan digunakan saat mengajar di kelas.

Kegiatan praktik mengajar dilakukan selama 17 kali dimulai pada hari Kamis, 13 Agustus 2015 sampai dengan hari Sabtu, 12 September 2015 dengan rincian kegiatan adalah sebagai berikut:

Dibawah ini adalah jadwal mengajar mata pelajara Pengantar Pariwisata kelas X Tata Boga 1,X Tata B0ga 2, dan mata pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food kelas XII Tata Boga1

No.	Hari / Tanggal	Kelas	Jam Pelajaran
1	Kamis, 13 Agustus 2015	X TB 1	7 – 8
2	Sabtu, 15 Agustus 2015	X TB 2	1 - 4
3	Selasa, 18 Agustus 2015	XII TB 1 XII TB 2	1 – 4 5 – 8
4	Kamis, 20 Agustus 2015	X TB 1	7 – 8
5	Sabtu, 22 Agustus 2015	X TB 2	1 - 4
6	Senin, 24 Agustus 2015	XII TB 1	1 – 4
7	Selasa, 25 Agustus 2015	XII TB 1	1 – 4
8	Kamis, 27 Agustus 2015	X TB 1	7 – 8
9	Sabtu, 29 Agustus 2015	X TB 2	1 – 2
10	Senin, 31 Agustus 2015	XII TB 1	1 – 4
11	Selasa, 1 September 2015	XII TB 1	1 – 4
12	Kamis, 3 September 2015	X TB 1	7 – 8
13	Sabtu, 5 September 2015	X TB 2	1 – 2
14	Senin, 7 September 2015	XII TB 1	1 – 4
15	Selasa, 8 September 2015	XII TB 1	1 – 4
16	Kamis, 10 September 2015	X TB 1	7 – 8
17	Sabtu, 12 September 2015	X TB 2	1 – 2

a. Metode Mengajar

Metode yang diguanakan selama kegiatan mengajar yakni penyampaian materi dengan model *discovery learning*, metode: diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi ceramah. Kuis dengan metode: *a match* dan *example non example*.

b. Media Pembelajaran

Media yang ada di SMK N 3 Wonosari sama dengan media yang ada di sekolahan lain yaitu papan tulis (*white broad*) dan menggunakan spidol, penggunaan alternative seperti penggunaan *LCD viewer* dalam penyampaian materi dapat dilakukan dengan baik, untuk media pembelajaran kuis menggunakan sterofoam, paku untuk sterofoam dan kertas karton.

c. Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi yang diberikan yaitu latihan soal, evaluasi diakhir materi, perbaikan, dan keaktifan siswa saat pembelajaran.

3. Pemberian *feedback* oleh Guru Pembimbing

Pemberian *feedback* dilakukan oleh guru pembimbing yang diberikan setelah praktik pelaksanaan praktik mengajar dilakukan. Pemberian *feedback* yakni memberikan masukan tentang kekurangan dan kesalahan pada saat proses belajar mengajar berlangsung dengan maksud agar praktikan dapat memperbaiki kekurangannya dan kesalahannya serta tidak mengulangi kesalahan yang sama.

4. Bimbingan dengan DPL PPL dari jurusan Pendidikan Teknik Elektronika Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL merupakan kebijakan yang diberikan oleh pihak Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan LPPMP dalam memberikan fasilitas kepada mahasiswa PPL dalam bentuk konsultasi tentang permasalahan-permasalahan yang mucul pada saat pelaksanaan PPL di SMK N 3 Wonosari yang belum dapat dipecahkan ketika bimbingan dengan guru pembimbing dari sekolah. Kegiatan bimbingan dengan DPL PPL dilakukan setiap satu minggu sekali yakni pada hari Sabtu 15 Agustus 2015, 22 Agustus 2015, 29 Agustus 2015, dan 5 September 2015.

5. Penyusunan Laporan PPL

Pelaksanaan kegiatan PPL harus dilaporkan secara resmi dengan menggunakan format laporan yang disesuaikan dengan format yang telah dibuat oleh Lembaga Pengembangan dan Penjaminan Mutu Pendidikan (LPPMP) sebagai bentuk pertanggung jawaban dan pendiskripsikan hasil pelaksanaan PPL.

6. Penarikan

Penarikan mahasiswa PPL dilaksanakan pada hari Sabtu, 12 September 2015 oleh pihak UNY yang diwakilkan pada DPL-KKN yakni Ibu Titin Hera Widi Handayani, M.Pd.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan

1. Faktor Penghambat PPL

Pada saat pelaksanaan PPL secara umum mahasiswa tidak mengalami banyak hambatan yang berarti melainkan pada saat pelaksanaan PPL banyak mendapat pelajaran dan pengalaman untuk menjadi guru yang baik pada masa yang akan datang, dibawah bimbingan guru pembimbing dari sekolah. Adapun hambatan-hambatan yang muncul dalam pelaksanaan kegiatan PPL adalah sebagai berikut :

a. Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran

   Hambatan dalam menyiapkan administrasi pengajaran yakni disebabkan karena praktikan baru mengenal buku kerja guru sehingga perlu pembelajaran serta adaptasi pada saat persiapan dan penggunaannya.

b. Hambatan dalam menyiapkan materi pelajaran

   Hambatan dalam menyiapkan materi pembelajaran yakni hal-hal yang tidak terduga materi yang diajarkan berubah secara mendadak sehingga pada saat mengajar kurang persiapan, dan kurang sumber-sumber buku karena dari guru pembimbing juga merasa bahwa materi untuk pengantar pariwisata khususnya sumber-sumber buku dan bacaan masih sangat kurang dan masih susah didapat di toko-toko buku.

c. Hambatan dari siswa

   Secara garis besar, siswa-siswi SMK N 3 Klaten menerima dengan baik mahasiswa PPL, hanya saja apabila saat berada di ruang kelas dapur dan pembelajaran teori, satu meja ditempati oleh 6 orang siswa sehingga membuat keadaan kelas ramai karena banyak siswa yang ngobrol dengan temannya secara berkelompok. Ada pula siswa yang sering tertidur saat jam pembelajaran berlangsung. Untuk mengatasi hal tersebut praktikan :

1) Memberikan pertanyaan kepada siswa yang kurang memperhatikan selama proses pembelajaran berlangsung.
2) Menggunakan variasi metode pembelajaran yang lebih banyak melibatkan siswa dan dapat diikuti oleh siswa, sehingga siswa tidak ada waktu untuk ramai sendiri.
3) Menegur siswa agar kembali untuk mendengarkan pelajaran yang disampaikan.

d. Hambatan dari sekolah

Hambatan dari sekolah secara umum terletak pada minimnya media atau sarana prasarana yang digunakan untuk proses pembelajaran sehingga proses pembelajaran yang dilakukan tidak dapat berlangsung secara maksimal sesuai dengan harapan.

2. Faktor Pendukung Program PPL

Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang sangat profesional dalam bidang pendidikan, memiliki keahlian, membimbing dengan baik dan berkunjung setiap satu minggu sekali yakni setiap hari Sabtu, sehingga praktikan merasa sangat terbantu dengan arahan, nasihat, dan masukannya.

a. Guru pembimbing yang sangat perhatian, sehingga kekurangan-kekurangan praktikan dalam proses pembelajaran dapat diketahui. Selain itu, praktikan diberikan masukan-masukan untuk perbaikan. Guru pembimbing yang sangat rapi dalam administrasi, sehingga praktikan mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman dalam pembuatan administrasi guru. Guru pembimbing yang mempunyai prinsip "*target oriented*" sehingga pembelajaran dapat berjalan pada waktu yang tepat dan sesuai dengan harapan.
b. Rekan-rekan PPL SMK N 3 Wonosari yang turut membantu dan mentoleransi ketika praktikan izin untuk menyelesaikan proker PPL.

D. Refleksi

Refleksi dari analis hasil kegiatan PPL adalah dengan melakukan pengupayaan semaksimal mungkin kondisi yang ada baik dalam hal sarana prasarana (media) pembelajaran, ataupun hal-hal lain agar hasil yang dicapai dapat tercapai. Adapun contoh penerapannya sebagai berikut :

a. Dalam menyiapkan administrasi pengajaran

Dalam menyiapkan administrasi pengajaran dilakukan dengan melihat contoh-contoh yang ada yang disesuaikan dengan mata diktat yang diajar kemudian melakukan konsultasi dengan guru pembimbing dari sekolah kemudian melakukan pelaporan terhadap hasil yang telah dikerjakan untuk kemudian mendapatkan *feedback* guna perbaikan untuk yang akan datang.

b. Dalam menyiapkan materi pelajaran

Materi yang diberikan disiapakan dengan mengacu kepada kompetensi yang terdapat pada kurikulum sehingga buku-buku yang digunakan sesuai dengan strandar kompetensi yang telah ditentukan.

c. Dari siswa

Selalu memberikan motivasi agar siswa lebih aktif pada saat proses pembelajaran berlangsung, serta melakukan pendekatan-pendekatan baik secara berkelompok maupun secara individu dilihat dari faktor psikologis siswa sehingga dapat diketahui permasalan-permasalahan yang menghambat proses pelajaran kemudian dapat diperoleh solusi-solusi untuk permasalahan-permasalan tersebut.

d. Dari sekolah

Menyangkut sekolah yakni minimnya sarana dan prasarana yang ada hal-hal yang dilakukan adalah memaksimalkan sarana dan prasarana yang ada guna tercapainya hasil pembelajaran.

BAB III
PENUTUP

A. Simpulan

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah yang wajib tempuh bagi mahasiswa yang mengambil program kependidikan. Pelaksanaan kegiatan PPL di SMK N 3 Wonosari dimulai pada tanggal 10 Agustus–12 Sept 2015. Sebelum melaksanakan praktik mengajar mahasiswa melakukan persiapan-persiapan agar nantinya siap untuk melaksanakanpraktik mengajar yang meliputi pengajaran mikro, pembekalan PPL, dan observasi pembelajaran dikelas.

Dalam pelaksanaan kegiatan PPL mahasiswa dituntut untuk dapat melaksanakan kompetensi-kompetensi professional sebagai seorang pendidik. PPL juga merupakan wadah dan sarana bagi mahasiswa untuk mengamalkan ilmu yang telah di dapat selama masih dibangku kuliah yang kemudian ditularkan pada siswa yang ada dilokasi PPL serta sebagai sarana menguji kemampuan mengajar yang dimiliki praktikan sebelum terjun langsung dalam bidang yang sesungguhnya. Pada kesempatan ini juga mahasiswa mengalami permasalahan-permasalan yang nantinya dijadikan sebagai pengalaman yang akan digunakan pada masa yang akan datang dan diharapkan setelah melaksanakan kegiatan PPL ini mahasiswa akan siap sebagai calon pendidik dan menjadi guru yang berkwalitas dan berpengalaman dalam menghadapi era persaingan bebas dalam menyiapkan SDM yang berkualitas dan professional dalam bidangnya.

B. Saran

1. Bagi mahasiswa PPL

a. Ketika observasi harus sungguh-sungguh agar dalam penyusunan program dapat direncanakan secara matang dan program tersebut dapat terlaksana dengan baik.
b. Membina kebersamaan dan kekompakkan baik diantara mahasiswa PPL ataupun dengan pihak sekolah sehingga dapat bekerja sama dengan baik.
c. Mahasiswa PPL harus belajar lebih keras, menimba pengalaman sebanyak-banyaknya, dan memanfaatkan kesempatan PPL sebaik-baiknya.
d. Mahasiswa diharapkan dapat memahami kondisi karakter dan kemampuan akademis siswa.
e. Dalam persiapan administrasi mengajar mahasiswa PPL perlu menyiapkan satuan pembelajaran dan rencana pembelajaran jauh-jauh hari sebelum kegiatan PPL dilaksankan sehingga pada saat pelaksanaan praktik pengajar mahasiswa sudah siap baik metode, media, maupun materi yang akan diajarkan.

f. Dalam pelaksanaan PPL selalu melakukan konsultasi baik dengan guru pembimbing maupun dengan DPL sebelum maupun setelah melakukan praktik mengajar agar diketahui kelebihan, kekurangan, maupun permasalahan-permasalahan sehingga akan diusahakan perbaikan-perbaikan demi hasil yang diinginkan.
g. Mahasiswa selalu menjaga sikap dan prilaku sebagai seorang calon guru selama berada dikelas maupun dilingkungan sekolah, agar dapat terjalin interaksi dan kerjasama yang baik dengan pihak yang bersangkutan.
h. Dalam pelaksanaan kegiatan PPL dilakukan seektif dan seefisien mungkin agar hasil yang ingin dicapai yakni mendapat pengetahuan dan pengalaman mengajar, serta manajemen pribadi secara baik dan beranggung jawab dapat tercapai.

2. Bagi Pihak Universitas

a. Pihak universitas perlu meningkatkan hubungan dengan sekolah-sekolah yang menjadi tempat kegiatan PPL, agar terjalin kerjasama yang baik guna terjalinnya koordinasi serta kerjasama dalam mendukung kegiatan PPL baik yang berkenaan dengan kegiatan administrasi maupun pelaksanan PPL di lingkungan sekolah.
b. Dalam persiapan mahasiswa yang akan melakukan PPL perlu ditingkatkan lagi agar pelaksanaan PPL mahasiswa lebih menyiapkan diri dengan persiapan yang lebih baik dan matang.
c. Pihak universitas perlu melakukan monitoring lebih insentif untuk mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekuranga serta permasalahan-permasalanan yang muncul pada saat pelasanaan PPL.

3. Bagi Pihak SMK N 3 Wonosari

a. Pihak sekolah perlu melakukan monitoring lebih intensif pada kegiatan PPL yang berada dibawah bimbingan guru pembimbing sekolah guna mengetahui jalannya kegiatan praktik mengajar yang dilakukan oleh mahasiswa, mengetahui kekurangan-kekurangan serta permasalahan-permasalahan yang muncul pada saat pelaksanaan PPL.
b. Pihak sekolah lebih terbuka terhadap masukan-masukan yang dikemukakan mahasiswa PPL mengenai hal-hal yang berkenaan dengan kelancaran dan keberhasilan kegiatan PPL.
c. Pembenahan dan penambahan sarana dan prasarana sekolah perlu ditingkatkan lagi demi terwujudnya proses belajar mengajar yang lebih kondusif, efisien, tercapainya tujuan pembelajaran.

DAFTAR PUSTAKA

LPPMP. 2015. *Panduan PPL 2015 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta

LPPMP. 2015. *Panduan mengajar mikro 2015 Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: LPPMP Universitas Negeri Yogyakarta

SMK N 3 Wonosari. 2015. *Panduan SMK N 3 Wonosari*. Gunungkidul: SMK N 3 Wonosari.

LAMPIRAN

LAMPIRAN

MATRIKS

MATRIK PROGRAM KERJA PRAKTIK PENGALAMAN LAPANAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

F01
KELOMPOK MAHASISWA

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 WONOSARI
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka Wonosari Gunung Kidul 55812

No	Program / Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu					Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	
1	OBSERVASI LANJUT PEMBELAJARAN DI KELAS						
	A. PERSIAPAN	1					1
	B. PELAKSANAAN	8					8
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT	1					1
2	PEMBUATAN RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARA						
	A. PERSIAPAN	2	2	1	1		6
	B. PELAKSANAAN	6	6	6	6		24
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT	1	1	1	1		4
3	PEMBUATAN MODUL PEMBELAJARAN						
	A. PERSIAPAN	2	2	1	1		6
	B. PELAKSANAAN	5	5	5	5		20
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT	1	1	1	1		4
4	PEMBUATAN JOBSHEET						
	A. PERSIAPAN	1	1	1	1		4
	B. PELAKSANAAN	4	4	4	4		16
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT	1	1	1	1		4
5	PEMBELAJARAN TERBIMBING						
	A. PERSIAPAN		1	1	1	1	4
	B. PELAKSANAAN		12	16	12	12	52
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT		1	1	1	1	4
6	ADMINISTRASI GURU						0
	A. PERSIAPAN		1	1	1	1	4
	B. PELAKSANAAN		6	6	6	6	24
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT			1	1		2
7	PENYUSUNAN INSTUMEN EVALUASI						0
	A. PERSIAPAN		1	1	1		3
	B. PELAKSANAAN		4	4	4		12
	C. EVALUASI DAN TINDAK LANJUT		1	1	1		3
8	PIKET PERPUSTAKAAN		8	8	8	8	32
9	EVALUASI PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN	2	2	2	2	2	10
10	PENYUSUNAN LAPORAN PPL					10	10
11	PROGRAM KERJA INSIDENTAL						
12	PERPISAHAN PPL						
	JUMLAH JAM	35	60	63	59	41	258

Mengetahui/Menyetujui,

Kepala Sekolah	Dosen Pembimbing Lapangan	Yang Membuat
Dra, Susiyanti,M.Pd	Titin Hera Widi Handayani, M.Pd	Intan Sukma Kartini
NIP. 196402191990320 05	NIP. 197904062002122001	NIM. 12511241013

LAMPIRAN

NPma 1,2,3,4

FORMAT OBSERVASI PEMBELAJARAN DI KELAS DAN OBSERVASI PESERTA DIDIK

NPma. 1

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Intan Sukma Kartini
NO. MAHASISWA : 12511241013
TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015

PUKUL : 10.00 – 12.00
TEMPAT PRAKTIK: SMKN 3 WONOSARI
FAK/JUR/PRODI : FT/PT.BOGA/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	**Perangkat Pembelajaran**	
	1. Kurikulum	Menggunakan Kurikulum 2013
	2. Silabus	Ada
	3. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Ada
B	**Proses Pembelajaran**	
	1. Membuka pelajaran	Ada
	2. Penyajian materi	1. Penekanan materi dengan suara. 2. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai.
	3. Metode pembelajaran	1. Ceramah 2. Tanya Jawab
	4. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
	5. Penggunaan waktu	Pembukaan, Materi dan Penutupan.
	6. Gerak	Senyum, Mengacungkan tangan.
	7. Cara memotivasi siswa	Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang audio video.
	8. Teknik bertanya	Mengacungkan jari atau memanggil nama gurunya.
	9. Teknik penguasaan kelas	Keliling kelas, Suruh fokus melihat kedepan.
	10. Penggunaan media	LCD, Whiteboard, Internet.
	11. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan.
	12. Menutup pelajaran	Ada
C	**Perilaku Siswa**	
	1. Perilaku siswa di dalam kelas	+ Aktif bertanya dan menjawab. - Sering ramai sendiri.
	2. Perilaku siswa di luar kelas	+ Ramah. + Menyapa jika bertemu.

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Guru Pembimbing

Rustina Anjar Rokhani
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa

Intan Sukma Kartini
NIM. 12511241013

FORMAT OBSERVASI
KONDISI SEKOLAH

NPma. 2

untuk mahasiswa

NAMA SEKOLAH : SMKN 3 WONOSARI
ALAMAT SEKOLAH : Jl. Pramuka Tawarsari, GK

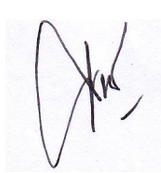
NAMA MAHASISWA : Intan Sukma Kartini
NO. MAHASISWA : 12511241013
FAK/JUR/PRODI : FT/PT.BOGA/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket
1.	Kondisi fisik sekolah	SMK N 3 Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8 Wonosari. Pada tahun ajaran 2012/2013 SMK N 3 Wonosari memiliki 4 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, Jasa Boga dan Mekatronika	
2.	Potensi siswa	Pada tahun ajaran baru 2014/2015, SMK N 3 Wonosari terdiri dari empat jurusan diantaranya audio video, elektronika industri, jasa boga dan mekatronika yang terdiri dari 25 kelas, yang setiap kelasnya terdapat 30 anak.	
3.	Potensi guru	Di SMK N 3 Wonosari terdapat 83 Guru dengan rincian ; 75 Guru PNS dan 26 Non PNS.	
4.	Potensi karyawan	Untuk Tenaga TU sebanyak 22 personil dengan rincian : 12 PNS dan 10 Non PNS, Terdapat 1 orang Satpam dan 2 orang penjaga malam sekolah.	
5.	Fasilitas KBM, media	Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkiran, serta terdapat Aula yang siap diapakai.	
6.	Perpustakaan	Perpustakaan sekolah berada di antara ruang kelas dan ruang komputer. Di dalamnya terdapat rak- rak tempat menata buku- buku. Buku- buku yang terdapat di perpustakaan antara lain buku pendukung kegiatan belajar siswa jurusan elektronika dan tata boga. Siswa juga dapat membaca koran maupun majalah. Seorang petugas perpustakaan yang mengurus administrasi sirkulasi peminjaman- pengembalian buku.	
7.	Laboratorium	Sudah terdapat laboratoriun untuk setiap jurusan yang masih memiliki fungsi bersama untuk beberapa mata pelajaran.	
8.	Bimbingan konseling	Bimbingan konseling dilakukan di setiap kelas selama 2 jam pelajaran setiap minggunya yang bertujuan untuk memberi masukan pembelajaran, menanyakan keluhan dan memberi pemecahan pada siswa.	
9.	Bimbingan belajar	Bimbingan belajar dilakukan secara terus menerus selama kegiatan belajar mengajar.	

10.	Ekstrakulikuler (pramuka, PMI, basket, drumband dsb)	Terdapat beberapa extrakulikuler yang ditawarkan seperti : gamelan, band, sepak bola, bola voly, drum band, dan boga.	
11.	Organisasi dan fasilitas OSIS	Ruang OSIS berlokasi di sebelah ruang laboratorium AV. Digunakan untuk rapat kegiatan OSIS dan kesekretariatan OSIS serta pengkoordinasian kegiatan OSIS dengan anggota OSIS.	
12.	Organisasi dan fasilitas UKS	Ruang UKS berada di sebelah ruang komputer. Di dalamnya tedapat sebuah tempat tidur dan perlengkapan. Ruang UKS ini difungsikan untuk tempat pemberian pertolongan kecelakaan atau sakit kepada siswa yang membutuhkan saat kegiatan belajar mengajar berlangsung maupun saat kondisi yang memungkinkan.	
13.	Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)	Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur per lini kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu Kurikulum, Humas, Sarpras dan Kesiswaan	
14.	Karya Tulis Ilmiah Remaja	Sudah banyak yang mengikuti karya tulis ilmiah, ada pula yang sudah sampai tingkat nasional.	
15.	Karya Tulis Ilmiah Guru	Karya tulis guru belum terlalu banyak hanya sebatas tingkat kabupaten atau kota.	
16.	Koperasi siswa	Koperasi sekolah terletak di selatan ruang OSIS dan disebelah koperasi sekolah terdapat foto copy. Pengurusnya ialah anggota OSIS. Barang yang dijual antara lain barang yang dibutuhkan siswa, antara lain buku, pulpen, dan perlengkapan alat tulis lain.	
17.	Tempat ibadah	Musholla digunakan sebagai tempat ibadah guru, karyawan serta para siswa yang beragama muslim. Mushola berlokasi di halaman belakang sekolah. Pada setiap hari jumat, mushola digunakan sebagai tempat sholat jumat bagi warga laki-laki disekolah.	
18.	Kesehatan lingkungan	Lingkungan yang ada di SMK N 3 wonosari sangat asri.	

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Koordinator PPL Sekolah/Instansi



Agus Harmadi, S.Pd., MBA.
NIP. 19750525 200604 1 015

Mahasiswa

Intan Sukma Kartini
NIM. 12511241013

FORMAT OBSERVASI PEMBELAJARAN/PELATIHAN

NPma. 3

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA : Intan Sukma Kartini
NO. MAHASISWA : 12511241013
TGL. OBSERVASI : 28 Februari 2015

PUKUL : 10.00 – 12.00
TEMPAT PRAKTIK: SMKN 3 WONOSARI
FAK/JUR/PRODI : FT/PT.BOGA/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan
A	**Perangkat Pembelajaran**	
	4. Kurikulum	Menggunakan Kurikulum 2013
	5. Silabus	Ada
	6. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	Ada dan belum dirasa cukup oleh guru
B	**Proses Pembelajaran**	
	13. Membuka pelajaran	Ada
	14. Penyajian materi	3. Penekanan materi dengan suara. 4. Dengan cara mengulangi dan banyak memperlihatkan gambar contoh-contoh dengan materi yang sesuai.
	15. Metode pembelajaran	3. Ceramah 4. Tanya Jawab
	16. Penggunaan bahasa	Bahasa Indonesia dan Bahasa Jawa.
	17. Penggunaan waktu	Pembukaan, Materi dan Penutupan.
	18. Gerak	Senyum, Mengacungkan tangan.
	19. Cara memotivasi siswa	Memberikan gambaran-gambaran dalam kehidupan nyata tentang audio video.
	20. Teknik bertanya	Mengacungkan jari atau memanggil nama gurunya.
	21. Teknik penguasaan kelas	Keliling kelas, Suruh fokus melihat kedepan.
	22. Penggunaan media	LCD, Whiteboard, Internet.
	23. Bentuk dan cara evaluasi	Memberikan pertanyaan.
	24. Menutup pelajaran	Ada
C	**Perilaku Siswa**	
	3. Perilaku siswa di dalam kelas	+ Aktif bertanya dan menjawab. - Sering ramai sendiri.
	4. Perilaku siswa di luar kelas	+ Ramah. + Menyapa jika bertemu.

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Instruktur

Rustina Anjar Rokhani
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa

Intan Sukma Kartini
NIM. 12511241013

FORMAT OBSERVASI
KONDISI LEMBAGA

NPma. 4

untuk mahasiswa

NAMA MAHASISWA	: Intan Sukma Kartini	PUKUL	: 10.00 – 12.00
NO. MAHASISWA	: 12511241013	TEMPAT OBSERVASI	: SMKN 3 WONOSARI
TGL. OBSERVASI	: 28 Februari 2015	FAK/JUR/PRODI	: FT/PT.BOGA/PTBB

No	Aspek yang diamati	Deskripsi Hasil Pengamatan	Ket
1.	**Observasi fisik :**		
	a. Keadaan lokasi	SMK N 3 Wonosari terletak di tengah kota wonosari hanya ± 1 km dari kota dan sangat strategis untuk seluruh angkutan yang beroperasi di wonosari. Jauh dari kegaduhan seperti pabrik, dan berada di pertengahan permukiman penduduk.	
	b. Keadaan gedung	Keadaan gedung di SMK N 3 wonosari sudah tergolong cukup memadai dan dalam keadaan baik, hanya saja dalam pembelajaran masih melakukan pembongkaran ruang teori dan kekurangn ruang praktikum, semua ruang sudah terpakai sesuai fungsi dan kebutuhannya.	
	c. Keadaan saran/prasarana	Sarana dan prasarana sudah bisa di katakana cukup lengkap, terdapat LCD Proyektor, Kipas Angin dan CCTV di setiap ruang pembelajaran. Prasarana penunjangpun sudah ada seperti : lapangan bola, kesenian gamelan, marching band dan unit produksi Foto Copy.	
	d. Keadaan personalia	Di SMK N 3 Wonosari terdapat 83 Guru dengan rincian ; 75 Guru PNS dan 26 Non PNS. Untuk Tenaga TU sebanyak 22 personil dengan rincian : 12 PNS dan 10 Non PNS, Terdapat 1 orang Satpam dan 2 orang penjaga malam sekolah.	
	e. Keadaan fisik lain (penunjang)	Keadaan fisik yang menonjol penggunaannya adalah Lapangan Upacara yang masih multifungsi, seperti untuk olahraga, dan sebagian untuk parkiran, serta terdapat Aula yang siap diapakai.	
	f. Penataan ruang kerja	Desain penempatan ruang kerja yang fleksibel dan sudah diatur per lini kerja, terdapat 4 WAKA, yaitu Kurikulum, Humas, Sarpras dan Kesiswaan.	
2.	**Observasi tata kerja :**		
	a. Struktur organisasi tata kerja	Struktur Organisasi Taka Kerja terlampir	
	b. Program kerja lembaga	Program kerja yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari yaitu program kerja tahunan yang selalu ada evaluasi dan pengembangan sesuai kebutuhan.	
	c. Pelaksanaan kerja	Pelaksanaan kerja organisasi di SMK N 3 wonosari sudah diatur pelaksanaan untuk setiap bagian seperti terlampit di struktur organisasi tata kerja.	
	d. Iklim kerja antar personalia	Iklim kerja yang ada di SMK N 3 wonosari sudah	

		baik dan saling menunjang antar lini kerja, serta suasana antar personalia yang sudah terkesan dekat dan memakai asas kekeluargaan.	
	e. Evaluasi program kerja	Evaluasi program kerja menggunaan Mainref atau Management Review yang selalu di alaksanakan di tahun ajaran baru atau akhir tahun pelajaran menjalang tahun ajaran baru.	
	f. Hasil yang dicapai	Hasil yang dicapai selalu terdapat perbaikan seperti perbaikan pelayanan, manajemen, dan prasarana yang selalu di sesuaikan dengan kebutuhan, baik kebutuhan kariawan ataupun siswa.	
	g. Program pengembangan	Program pengembangan yang dilakukan di SMK N 3 Wonosari ditangani oleh bagian ISO atau bagian yang menangani tentang pengembangan baik personalia ataupun siswa.	

Yogyakarta, 28 Februari 2015

Koordinator PPL Sekolah/Instansi

Agus Harmadi, S.Pd., MBA.
NIP. 19750525 200604 1 015

Mahasiswa

Intan Sukma Kartini
NIM. 12511241013

LAMPIRAN

CATATAN HARIAN

Universitas Negeri

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA :Jalan Pramuka, Tawarsari, Wonosari

GURU PEMBIMBING : Rustina Anjar R. S.Pd

NAMA MAHASISWA : Intan Sukma Kartini

NO.MAHASISWA :12511241013

FAK/JUR/PRODI :Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING : Titin Hera Widi H., M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/10-08-2015	• Konsultasi RPP HKK • Pendampingan kelas XII TB I dan XII TB II dengan matapelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	• Revisi RPP Indikator, dan Sintak • Memberi tambahan materi dengan media power point dan memberi handout kepada siswa dengan materi Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan kelas XII TB I dan XII TB II	Belum mengetahui secara cermat standar format RPP Tahun 2015 SMK N 3 Wonosari.	Konsultasi, bertanya kepada Ibu Rustina Anjar R, S.Pd selaku Guru pembimbing
2	Selasa/11-08-2015	• Konsultasi RPP HKK • Pendampingan ulangan harian kelas XII TB I dan XII TB II dengan matapelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food.	• Revisi RPP pembagian jam dan membagi dalam beberapa pertemuan. • Siswa mengikuti ulangan harian dengan tenang dan dapat terselesaikan tepat waktu.	Masih bingung tentang pembagian jam setiap pertemuan	Konsultasi, bertanya kepada Ibu Rustina Anjar R, S.Pd selaku Guru pembimbing
3	Rabu/12-08-2015	Menyerahkan revisi RPP HKK sebelumnya dan konsultasi	RPP direvisi tentang kolom pembagian pertemuan dan langsung diedit dan diprint disekolah, setelah diedit RPP telah diterima oleh Guru Pembimbing, namun harus ditmbahkan kisi-kisi soal, handout dan jobsheet.	Lupa membawa kertas untuk ngeprint menggunakan printer yang telah disediakan sekolah.	Ibu Rustina Anjar R, S.Pd memberi kertas hvs.
4	Kamis/13-08-2015	• Menyerahka RPP Pengantar Pariwisata untuk kelas X • Mengajar Pengantar Pariwisata kelas X TB 1dengan media pemutaran	• RPP diterima oleh Guru Pembimbing • Menyampaikan materi Pengertian, Istilah-istilah dan Sejarah Pariwisata • Memberi tugas untuk mencari sejarah tempat wisata disutu daerah dan dipresentasikan minggu depan	• Karena keterbatasan waktu penyampaian materi baru pengertian dan istilah-istilah pariwisata. • Ada siswa yang tertinggal untuk mencatat karena	• Untuk materi sejarah pariwisata di bahas pada pertemuan selanjutnya • Mengingatkan siswa tersebut dan menyurush siswa tersebut untuk melihat

		video dan powerpoint.		ramai sendiri	catatan temannya.
5	Jumat/14-08-2015	• Kerja bakti kelas dan lingkungan sekolah • Piket di ruang Guru	• Membersihkan ruang F 1 dan lingkungan depan ruangan.	• Siswa tidak membawa perlatan untuk bersih-bersih • Ada beberapa siswa yang hanya duduk-duduk	• Mencari pinjaman alat kebersihan • Mengingatkan untuk membantu temannya
6	Sabtu/15-08-2015	Mengajar Pengantar Pariwisata kelas X TB II	• Menyampaikan materi Pengertian, Istilah-istilah dan Sejarah Pariwisata • Memberi tugas untuk mencari sejarah tempat wisata disutu daerah dan dipresentasikan minggu depan	• Karena keterbatasan waktu penyampaian materi baru pengertian dan istilah-istilah pariwisata.	• Untuk materi sejarah pariwisata di bahas pada pertemuan selanjutnya

Yogyakarta, 17 Agustus 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan	Guru Pembimbing	Mahasiswa
Titin Hera Widi Handayani, M.Pd	Rustina Anjar R. S.Pd	Intan Sukma Kartini
NIP. 197904062002122001	NIP. 19790228 200801 2 008	NIM. 12511241013

Universitas Negeri

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA :Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari

GURU PEMBIMBING : Rustina Anjar R. S.Pd

NAMA MAHASISWA : Intan Sukma Kartini

NO.MAHASISWA :12511241013

FAK/JUR/PRODI :Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING : Titin Hera Widi H., M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/17-08-2015	• Upacara Kemerdekaan RI di lapangan SMK N 3 Wonosari • Mendampingi siswa kelas XI AV upacara penurunan bendera di Lapangan Pemda Gunung Kidul	• Upacara Kemerdekaan RI di lapangan SMK N 3 Wonosari berlanjalan dengan lancar • Mendampingi siswan upacara penurunan bendera sampai selesai, siswa tidak ada yang sakit atau berhalangan apapun.	Sulit untuk mengkoordinasi sebelum upacara penurunan bendera, karena siswa karena siswa menyebar.	Mencari siswa dan diminta untuk berkumpul di satu titik
2	Selasa/18-08-2015	Mengajar dan mendampingi siswa kelas XII TB I dan XII TB II praktek membuat Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan.	• Siswa XII TB I dan TB II dapat menyelesaikan masakan yang dipraktekan • Siswa XII TB II lebih siap, cara kerja dan hasil praktek lebih baik dibandingkan dengan kelas XII TB I	• Pada bahan XII TB I masih banyak bahan yang kurang dikarenakan kelompok yang tugas berbelanja tidak diabgi dengan baik dan kurang komunikasi • Pada kelas XII TB I saat membersihkan dan mengepel dapur kurang bersih	• Kelompok belanja harus membeli belanjaan yang kurang • Dapur dibersihkan kembali oleh Ibu Anjar
3	Rabu/19-08-2015	• Kerja bakti • Membantu memasang skirting	• Menyapu dan mengepel ruang C11 • 9 meja telah dipsangi skirting	-	-
4	Kamis/20-08-2015	• Membantu persiapan untuk menerima tamu dari tim penilai sekolah sehat • Piket di Perpustakaan • Mengajar Pengantar Pariwisata kelas X TB I	• Menyapu kelas dan menata snack • Stampel buku paket • Menyampaikan materi sejarah pariwisata • Presentasi 4 kelompok tentang sejarah tempat pariwisata di Indonesia, dan kurang 2 kelompok yang belum presentasi.	• Kelompok presentasi tidak membuat power point. • Banyak anak yang bertanya pada kelompok yang maju	• Menampilkan gambar-gambar langsung dari internet sesui tempat wisata yang dipresentasikan setiap kelompok • Membatasi pertanyaan yakni setiap kelompok yang maju maksimal diberi 2

					pertanyaan
5	Jumat/21-08-2015	• Piket di ruang guru • Piket di perpustakaan	• Keliling kelas disekolah memastikan tidak ada kelas yang kosong dari matapelajaran. • Stampel buku paket .	-	-
6	Sabtu/22-08-2015	• Mengajar Pengantar Pariwisata Kelas X TB II • Konsultasi RPP dan materi untuk pembelajaran Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Istiadat.	• Menyampaikan materi sejarah pariwisata • Presentasi 5 kelompok tentang sejarah, perkembangan pariwisata di Indonesia. Presentasi 5 kelompok dapat selesai. • Pembagian materi adat menjadi 12 pertemuan	• Ada siswa yang memberi pertanyaan yang keluar dari materi presentasi • RPP dirubah	• Membatasi siswa yang bertanya dari keluar materi • RPP menyesuaikan setiap pertemuan

Yogyakarta, 24 Agustus 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan	Guru Pembimbing	Mahasiswa
Titin Hera Widi Handayani, M.Pd	Rustina Anjar R. S.Pd	Intan Sukma Kartini
NIP. 197904062002122001	NIP. 19790228 200801 2 008	NIM. 12511241013

Universitas Negeri

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA :Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari

GURU PEMBIMBING : Rustina Anjar R. S.Pd

NAMA MAHASISWA : Intan Sukma Kartini

NO.MAHASISWA :12511241013

FAK/JUR/PRODI :Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING : Titin Hera Widi H., M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/24-08-2015	• Upacara Bendera • Mengajar kelas XII TB I dengan materi HKK Adat kelahiran • Mendampingi mengjar kelas XII TB II materi HKK Adat kelahiran	• Upacara diikuti oleh semua siswa dan Guru, Ibu Kepala Sekolah sebagai Pembina Upacara • Menyampaiakan materi Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Istiadat Kehidupan Kelahiran. Siswa antusias untuk menjawab setiap pertanyaan.	• Keadaan kelas ramai sekali	• Menenangkan siswa dengan cara memperingatkan.
2	Selasa/25-08-2015	• Mengajar Hidangan kesempatan Khusus Acara Adat Kelahiran kelas XII TB I • Mendampingi mengajar Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Kelahiran kelas XII TB II	• Siswa menonton video pengolahan tumpeng, ayam lengkuas, keringtempe, garnish sayur, kreasi tumpeng dan cara membuat lipatan daun. • Siswa mendapatkan jobsheet dari guru • Siswa membuat buku tata tertib kerja untuk praktik pada minggu depan.	• Ada siswa yang tidak membawa buku tattertib kerja	• Menulis dibuku tulis untuk disalin ke buku tata tertib ketja saaat dirumah.
3	Rabu/26-08-2015	• Piket Perpustakaan	• Input data buku komputerisasi	• Software eror • CPU computer eror	• Melapor ke petugas perpustakaan
4	Kamis/27-08-2015	• Ulangan Harian Pengantar Pariwisata kelas X TB I Dengan materi 3.1 dengan materi Pengertian, Istilah dan Sejarah Pariwisata	• Siswa diberikan lembar jawaban dan lembear soal • Soal Esay berjumlah 10 pertanyaan • Catatan dan handout siswa dikumpulkan didepan • Nilai tertinggi adalah 98 diperoleh oleh siswa yang bernama Alif Hamdani • Siswa yang dibawah KKM 68 , ada 3	• Ada siswa yang berdiskusi dengan temannya	• Menegur dan memberi ulmatum apabila diperingatkan sampai 2 kali masih ramai maka dipersilahkan duduk dimeja guru dan mengerjakan di meja guru.

			orang siswa sehingga diadakan untuk remidi		
5	Jumat/28-08-2015	• Piket diruang guru	• Tidak ada tugas yang ditinggalkan oleh guru.	-	-
6	Sabtu/29-08-2015	• Ulangan Harian Pengantar Pariwisata kelas X TB II Dengan materi 3.1 dengan materi Pengertian, Istilah dan Sejarah Pariwisata	• Siswa diberikan lembar jawaban dan lembear soal • Soal Esay berjumlah 10 pertanyaan • Catatan dan handout siswa dikumpulkan didepan • Nilai tertinggi adalah 98 diperoleh oleh siswa yang bernama Amelia Dian Safitri • Siswa yang dibawah KKM 68 , ada 9 orang siswa sehingga diadakan remidi	-	-

Yogyakarta, 30 Agustus 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan	Guru Pembimbing	Mahasiswa
Titin Hera Widi Handayani, M.Pd	Rustina Anjar R. S.Pd	Intan Sukma Kartini
NIP. 197904062002122001	NIP. 19790228 200801 2 008	NIM. 12511241013

Universitas Negeri

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA :Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari
GURU PEMBIMBING : Rustina Anjar R. S.Pd

NAMA MAHASISWA : Intan Sukma Kartini
NO.MAHASISWA :12511241013
FAK/JUR/PRODI :Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga
DOSEN PEMBIMBING : Titin Hera Widi H., M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/31-08-15	• Apel pagi dalam rangka memperingati hari keistimewaan Yogyakarta menggunakan baju adat jawa • Ulangan harian kelas XII TB I dengan materi HKK Adat kelahiran • Mendampingi ulangan harian kelas XII TB II materi HKK Adat kelahiran	• Ulangan harian Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Iastiadat • Kuis turnamen kelompok dengan membuat peta konsep dan menjodohkan gambar dengan alas sterofoam. • Yang menjadi pemenang adalah kelompok 1 • Pemenangan diberikan penghargaan	• Keadaan kelas ramai sekali	• Menenangkan siswa dengan cara memperingatkan.
2	Selasa/01-09-15	• Mengajar Hidangan kesempatan Khusus Acara Adat Kelahiran kelas XII TB I • Mendampingi mengajar Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Kelahiran kelas XII TB II	• Praktik Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Kelahiran 7 bulanan yakni membuat : tumpeng, urap, ayam lengkuas, lodeh kluwih, telur batik pindang, es dawet, bubur 7 macam • Praktik Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Kelahiran Selapanan yakni membuat: Tumpeng, urap, lapis jongkong, bubur 7 macam, telur pindang	• Saat evaluasi siswa ramai, da nada yang pergi	• Menegur dan memberi nasehat

3	Rabu/02-09-15	• Mendampingi pembelajaran dasar-dasar pengolahn kelas X TB I	• Membuat produk lapis jongkong dengan pewarna alami yakni abu merang dan daun suji	• Pembagian kerja antar teman kelompok belum merata sehingga saat pengolahan ada 2 kelompok yang tertinggal	• Memberi nasehat dan memberi semanagat untuk kedepannya.
4	Kamis/03-09-15	• Mengajar Pengantar Pariwisata kelas X TB I Dengan materi 3.2 Jenis dan ciri produk serta macam obyek wisata	• Salah satu siswa menceritakan perjalanan wisata yang pernah dilakukan • Secara bersama-sama dari ceritaa siswa yang maju mengidentifikasi mana yang termasuk produk wisata. • Penyampaian materi sampai pada penyedia jasa dari alam. • Siswa diberi tugas untuk minggu depan yakni mencari vido dan gambar obyek wisata.	• Ada beberapa siswa yang ramai sendiri dengan teman sebangkunya	• Menegur dan memberi ulmatum apabila diperingatkan sampai 3 kali masih ramai maka dipersilahkan duduk dimeja guru.
5	Jumat/04-09-15	• Piket diruang guru • Rapat koordinasi mahasiswa PPL UNY dengan Bapak Agus selaku coordinator PPL.	• Tidak ada tugas yang ditinggalkan oleh guru • Himbauan untuk segera mengumpulkan data-data dan RPP kepada guru pembimbing masing-masing mahasiswa. • Menyampaikan unek-unek dari mahasiswa PPL UNY • Menyampaiakan rencana perspisahan PPL UNY	-	-
6	Sabtu/05-09-15	• Mengajar Pengantar Pariwisata kelas X TB II dengan materi KD 3.2 Jenis	• Salah satu siswa menceritakan perjalanan wisata yang pernah dilakukan	• Ada seorang siswa yang tidur saat pelajaran	• Diperingatkan dan dipersilahkan untuk cuci muka

		dan ciri produk serta macam – macam obyek wisata	• Secara bersama-sama dari ceritaa siswa yang maju mengidentifikasi mana yang termasuk produk wisata. • Penyampaian materi sampai pada penyedia jasa dari alam. • Siswa diberi tugas untuk minggu depan yakni mencari vido dan gambar obyek wisata.		

Yogyakarta, 5 September 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan	Guru Pembimbing	Mahasiswa
Titin Hera Widi Handayani, M.Pd	Rustina Anjar R. S.Pd	Intan Sukma Kartini
NIP. 197904062002122001	NIP. 19790228 200801 2 008	NIM. 12511241013

Universitas Negeri

LAPORAN MINGGGUAN PELAKSANAAN PPL/MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 3 Wonosari

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA :Jalan Pramuka Tawarsari, Wonosari

GURU PEMBIMBING : Rustina Anjar R. S.Pd

NAMA MAHASISWA : Intan Sukma Kartini

NO.MAHASISWA :12511241013

FAK/JUR/PRODI :Teknik/PTBB/Pend.Teknik Boga

DOSEN PEMBIMBING :Titin Hera Widi H., M.Pd

No	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/07-09-15	• Apel pagi • Mendampingi pemilihan OSIS • Mengajar kelas XII TB 1 yakni membahas hasil ulangan pertemuan sebelumnya dan pembelajaran KD 3.2 Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Khitanan dan Kematian	• Apel terlaksana dengan tertib • Mendampingi di Tempat Pemungutan Suara (TPS) kelas XII • Membahas kembali 10 soal ulangan harian pada pertemuan sebelumnya • Menyampaikan materi acara khitanan dan hidangannya • Membagikan jobsheet hidangan khitanan	• Karena keterbatasan waktu untuk materi hidangan kesempatan khusus kematian tidak tersampaiakan	• Materi Hidangan Kesempatan Khusus Kematian dilanjut pada pertemuan minggu depan
2	Selasa/08-09-15	• Mengajar Praktik Hidangan Kesempatan Khusus Khitanan	• Praktik Hidangan Kesempatan Khusus Khitanan yakni Kelompok 1 gurameh terbang saus nanas Kelompok 2 semur rolade Kelompok 3 capcay Kelompok 4 es kopyor Kelompok 5 sup Kelompok 6 risol ayam keju • Dari hasil parkatik gurameh terbang saus nanas mempunyai karakteristik yang sesuai dan baik • Dari hasil praktik semur rolade	• Ada beberapa sisw yang ramai padahal kerja kelompok belum selesai	• Menegur dan memberi nasehat untuk dapat membantu teman sekelompoknya.

			semurnya sedikit asin, isi rolade ada yang tidak menyatu dengan kulitnya • Dari hasil praktik capcay penyajiannya kurang menarik namun untuk rasa dan tekstur masakan sydah baik • Dari hasil praktik sup sudah baik sesuai karakteristik • Dari hasik praktik risol ayam keju sudah baik sesuai dengan karakteristik.		
3	Rabu/09-09-2015	• Pada jam pembelajaran ke 3 izin pulang karena sakit PMS	-	-	-
4	Kamis/10-09-2015	• Mengajar Pengantar Pariwisata kelas X TB I Dengan materi 3.2 Jenis dan ciri produk sertaertemuan sebelumnya macam obyek wisata, melanjutkan materi pada pertemuan sebelumnya (ujian mengajar oleh guru pembimbing)	• Kuis dengan media sterofoam dan gambar dengan metode xample non example. • Materi kuis adalah macam-macam objek wisata • 3 orang siswa memenangkan kuis dengan menjawab dan merangkai gambar dengan benar • Pemenang1 yakni Desi Dwi Tristanti • Pemenang 2 yakni Rohani Rahmawati • Pemenang 3 yakni Mukti Puspita Sari • Pemenang mendaptakan penghargaan	• Saat evaluasi belum selesai namun waktu telah habis	• Setelah bernyanyi bersma Padamu Negri dilanjut lagi.
5	Jumat/11-09-2015	• Piket diruang guru • Koordinasi persiapan akhir pentas seni untuk perpisahan	• Tidak ada tugas yang ditinggalkan oleh guru	-	-
6	Sabtu/12-09-2015	• Mengajar Pengantar Pariwisata kelas X TB II dengan materi KD 3.2 Jenis dan ciri produk serta	• Kuis dengan media sterofoam dan gambar dengan metode xample non example. • Materi kuis adalah macam-macam	• Jam pelajaran dikurangi	• Materi singkat dan kuis dipercepat

		macam – macam obyek wisata • Penarikan mahasiswa PPL • Pentas Seni Perpisahan Mahasiswa PPL dengan SMK 3 Wonosari	objek wisata • 3 orang siswa memenangkan kuis dengan menjawab dan merangkai gambar dengan benar • Pemenang 1 yakni Rahmita Safitri • Pemenang 2 yakni Febriana Wulansari • Pemenang 3 Prasetyo Ari Wicaksono • Pemenang mendapatkan penghargaan • 25 mahasiswa PPL UNY 2015 resmi ditarik kembali oleh DPL • Acara perpisahan dimulai dari pembukaan, sambutan, acara inti, hiburan dan penutup • Pentas seni menampilkan band siswa, band guru, band mahasiswa PPL, dan sumbangan lagu dari guru-guru.		

Yogyakarta, 12 September 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan	Guru Pembimbing	Mahasiswa
Titin Hera Widi Handayani, M.Pd	Rustina Anjar R. S.Pd	Intan Sukma Kartini
NIP. 197904062002122001	NIP. 19790228 200801 2 008	NIM. 12511241013

LAMPIRAN

KARTU BIMBINGAN DPL

KARTU BIMBINGAN PPL

PUSAT PENGEMBANGAN PPL DAN PKL

LEMBAGA PENGEMBANGAN DAN PENJAMINAN MUTU PENDIDIKAN (LPPMP) UNY

TAHUN 2015

F04

UNTUK MAHASISWA

Nama Sekolah / Lembaga : SMK 3 Wonosari

Alamat Sekolah : Jl. Pramuka Wonosari, Gunung Kidul 55813 Fax./ Telp. Sekolah : 391343

Nama DPL PPL : Titin Hera Widi H., M.Pd

Prodi / Fakultas DPL PPL : Pendidikan Teknik Boga / FT

Jumlah Mahasiswa PPL : 7

No	Tgl. Kehadiran	Jml Mhs	Materi Bimbingan	Keterangan	Tanda Tangan DPL PPL
1.	10 Agustus 2015	7	Penerjunan mahasiswa PPL, RPP	Lancar, baik	
2.	15 Agustus 2015	7	Monitoring, Pemantapan, Pemecahan Masalah	baik	
3.	29 Agustus 2015	7	Monitoring, Pembimbingan, koordinasi dengan guru pembimbing	baik	
4.	5 September 2015	7	Monitoring, Pembimbingan, koordinasi dengan mahasiswa	baik	
5.	12 September 2015	7	Penarikan dan pembimbingan laporan PPL	Lancar, baik	

PERHATIAN :

- Kartu bimbingan PPL ini dibawa oleh mhs PPL (1 kartu untuk 1 prodi).
- Kartu bimbingan PPL ini harap diisi materi bimbingan dan dimintakan tanda tangan dari DPL PPL setiap kali bimbingan di lokasi.
- Kartu bimbingan PPL ini segera dikembalikan ke PP PPL & PKL UNY paling lambat 3 (tiga) hari setelah penarikan mhs PPL untuk keperluan administrasi.

Mengetahui,
Kepala Sekolah / Lembaga

Dra. Sustanti, M.Pd
NIP. 19640219 199003 2 005

12, September 2015
Mhs PPL Prodi Pendidikan Teknik Boga

Intan Sukma Kartini

LAMPIRAN

SILABUS

PENGANTAR PARIWISATA

SILABUS MATA PELAJARAN

Satuan Pendidikan : SMK
Bidang Keahlian : Pariwisata
Kelas /Semester :…X/1 dan 2
Kompetensi Inti :

KI1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati perilaku (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan pro-aktif) dan menunjukan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa

KI 3 : Memahami, menerapkan dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Menghayati karuniaTuhan Yang MahaEsa, melaluipemahaman selukbelukpariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	• Pengertian, Istilah dan sejarah pariwisata • Hubungan Sejarah dan perkembangan pariwisata	**Mengamati** Mengamati video/gambar/ membaca artikel pariwisatan **Menanya** Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, istilah, sejarah dan hubungan sejarah pariwisata dengan perkembangan pariwisata di daerahnya. **Mengumpulkan Data** • Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian, istilah, sejarah dan hubungan sejarah pariwisata dengan perkembangan pariwisata di daerahnya dengan	**Observasi sikap** • Ceklist lembar pengamatan sikap selama kegiatan • Penilaian antar peserta didik **Portofolio** Hasil diskusi kelompok dan hasil presentasi **Tes**	**2 minggu** (2 x 2 JP)	•Video/gambar/artikel •Referensi yang terkait
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata		menggunakan berbagai literatur **Mengasosiasi** • Diskusi kelompok untuk mengolah data tentang pengertian, istilah, sejarah dan hubungan sejarah pariwisata dengan perkembangan pariwisata di daerahnya • Secara berkelompok menyimpulkan data hasil diskusi **Mengkomunikasikan** • Mempresentasikan hasil olah dan kesimpulan data • Membuat laporan tertulis hasil kerja kelompok	Tes tertulis bentuk uraian dan/atau pilihan ganda **Jurnal kegiatan** Catatan guru terkait dengan keterampilan dan pengetahuan selama proses kegiatan berlangsung		
3.1 Mendeskripsikan pengertian, istilah dan sejarah pariwisata					
4.1 Membandingkan sejarah wisata di berbagai wilayah terkait dengan pengembangan pariwisatanya					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Menghayati karuniaTuhan Yang MahaEsa, melaluipemahaman selukbelukpariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama	Jenis dan ciri produk dari objek wisata	**Mengamati** • Mengamati video/gambar/ membaca artikel tentang berbagai jenis objek wisata di Indonesia **Menanya** • Setiap individu dalam kelompok mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis dan ciri produk; serta hubungan objek wisata dengan jenis wisatawan yang datang **Mengumpulkan data** • Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian, jenis dan ciri produk serta objek hubungan objek wisata dengan jenis wisatawan yang datang pada objek wisata dengan menggunakan berbagai literatur. • Kerja kelompok untuk membandingkan berbagai objek wisata yang ada di Indonesia berdasarkan berbagai lembar tugas	**Portopolio** • Lembar kerja hasil observasi • Laporan hasil observasi lingkungan **Observasi sikap** Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama **Tes Tertulis** Bentuk pilihan ganda dan atau essay **Jurnal** Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok	**4 minggu** (4 x 2 JP)	•Video/gambar/artikel •Buku referensi •Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata 3.2 Mendeskripsikan jenis dan ciri produk dari objek wisata 4.2 Mengevaluasi berbagai objek wisata yang ada di Indonesia		**Mengasosiasi** Kerja kelompok untuk mengolah dan menyimpulkan data hasil diskusi kelompok **Mengkomunikasikan** • Mempresentaskan hasil diskusi • Membuat laporan tertulis hasil diskusi kelompok			
1.1 Menghayati karuniaTuhan Yang MahaEsa, melaluipemahaman selukbelukpariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku	Skema dan unsur industry pariwisata	**Mengamati** Membaca artikel/buku terkait skema dan unsur industry pariwisata **Menanya** Membuat pertanyaan tentang pengertian dan fungsi skema, unsu-unsur industry pariwisata serta apakah ada kaitan unsur-unsur pariwisata dengan berbagai jenis objek wisata **Mengumpulkan Data** • Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian dnn fungsi skema, unsu-unsur	**Portopolio** • Tugas lembar kerja • Laporan hasil diskusi tentang skema dan unsur industry pariwisata **Observasi sikap** • Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin,	**2 minggu** (2 x 2 JP)	Sumber: • Artikel/buku • Referensi lainnya • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata 3.3. Mendeskripsikan skema , unsur industri pariwisata 4.3 Menentukan kebutuhan unsur industri pariwisata pada suatu objek wisata		industry pariwisata serta apakah ada kaitan unsur-unsur pariwisata dengan berbagai jenis objek wisata; dengan menggunakan referensi • Melakukan analisis kebutuhan unsur-unsur industry pariwisata secara berkelompok dengan menggunakan lembar tugas **Mengasosiasi** • Mengolah dan menyimpulkan data hasil diskusi dan tugas kelompok **Mengkomunikasika**n • Mempresentaskan hasil kerja kelompok tentang skema, unsur industry pariwisata dan hasil analisis • Membuat laporan kerja kelompok tentang skema, unsur industry pariwisata dan hasil analisis	kerjasama • Penilaian antar peserta didik **Tes Tertulis** Bentuk pilihan ganda dan atau essay **Jurnal** Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		
1.1 Menghayati karuniaTuhan Yang MahaEsa, melaluipemahaman selukbelukpariwisata	Jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata	**Mengamati** Mengamati film/video atau membaca artikel/buku terkait dengan jenis dan lingkup karir industry pariwisata	**Portopolio** • Lembar kerja hasil analisis	**3 minggu** (3 x 2 JP)	Sumber: • Artikel/buku • Referensi lainnya

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata		**Menanya** Membuat pertanyaan tentang jenis dan lingkup karir industry pariwisata; serta hubungan berbagai industry pariwisata dengan jenis dan lingkup karir **Mengumpulkan Data** • Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang jenis dan lingkup karir industry pariwisata; serta hubungan berbagai industry pariwisata dengan jenis dan lingkup karir dengan menggunakan berbagai referensi • Kerja kelompok untuk merencanakan jenis dan lingkup karir industry pariwisata dengan menggunakan lembar tugas **Mengasosiasi** Mengolah dan menyimpulkan data hasil diskusi kelompok **Mengkomunikasikan** • Mempresentaskan hasil diskusi dan pengamatan kelompok	• Laporan hasil diskusi tentang skema dan unsur industry pariwisata **Observasi sikap** • Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama • Penilaian antar peserta didik **Tes Tertulis** • Bentuk pilihan ganda dan atau essay • Menyususn jenis dan ruang lingkup karir berdasarkan daerah		• Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.3 Mendeskripsikan jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata 4.4 Merencanakan jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata berdasarkan daerah pengembangan wisata		• Membuat laporan tertulis hasil diskusi kelompok	pengembangan wisata **Jurnal** Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		
1.1 Menghayati karuniaTuhan Yang MahaEsa, melaluipemahaman selukbelukpariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli,	Usaha-usaha jasa wisata	**Mengamati** Membaca artikel/buku terkait dengan berbagai usaha jasa wisata **Menanya** Mempertanyakan tentang pengertian, jenis, karakteristik, lingkup usaha jasa wisata; serta hubungan antara berbagai usaha jasa wisata guna mendukung pariwisata daerah **Mengumpulkan Data** • Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, lingkup usaha	**Portopolio** • Lembar kerja hasil analisis • Laporan hasil diskusi tentang skema dan unsur industry pariwisata **Observasi sikap** Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama	**4 minggu** (4 x 2 JP)	Sumber: • Artikel/buku • Referensi lainnya • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata 4.4 Menjelaskan usaha-usaha jasa wisata 4.5 Membedakan karakteristik berbagai usaha jasa wisata		jasa wisata; serta hubungan antara berbagai usaha jasa wisata guna mendukung pariwisata daerah dengan menggunakan berbagai sumber • Kerja kelompok untuk membedakan berbagai karakteristik usaha-usaha jasa wisata sesuai lembar tugas **Mengasosiasi** • Diskusi kelompok untuk menganalisis dan mengolah data terkait dengan usaha-usaha jasa wisata • Menyimpulkan data **Mengkomunikasikan** • Mempresentasikan hasil diskusi • Membuat laporan tertulis	**Tes Tertulis** Bentuk pilihan ganda dan atau essay **Jurnal** Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		
1.1 Menghayati karuniaTuhan Yang MahaEsa, melaluipemahaman selukbelukpariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan	Usaha sarana wisata	**Mengamati** Membaca artikel/buku terkait dengan berbagai usaha sarana wisata **Menanya** Mempertanyakan tentang pengertian, jenis, karakteristik,	**Portopolio** • Lembar kerja hasil analisis • Laporan hasil diskusi tentang	**4 minggu** (4 x 2 JP)	Sumber: • Artikel/buku • Referensi lainnya • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata 3.6. Menjelaskan usaha-usaha sarana wisata		lingkup usaha sarana wisata; serta hubungan antara berbagai usaha sarana wisata guna mendukung pariwisata daerah **Mengumpulkan Data** • Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, lingkup usaha sarana wisata; serta hubungan antara berbagai usaha sarana wisata guna mendukung pariwisata daerah dengan menggunakan berbagai sumber • Kerja kelompok untuk membedakan berbagai karakteristik usaha sarana wisata sesuai lembar tugas **Mengasosiasi** • Diskusi kelompok untuk menganalisis dan mengolah data terkait dengan usaha-sarana wisata • Menyimpulkan data **Mengkomunikasikan**	skema dan unsur industry pariwisata **Observasi sikap** • Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama • Penilaian antar peserta didik **Tes Tertulis** Bentuk pilihan ganda dan atau essay **Jurnal** Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.6 Membedakan karakteristik berbagai usaha sarana wisata		• Mempresentasikan hasil diskusi • Membuat laporan tertulis			
1.1 Menghayati karuniaTuhan Yang MahaEsa, melaluipemahaman selukbelukpariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah	Usaha daya tarik wisata	**Mengamati** Membaca artikel/buku terkait dengan berbagai usaha daya tarik wisata **Menanya** Mempertanyakan tentang pengertian, jenis, karakteristik, lingkup usaha daya tarik wisata; serta hubungan antara berbagai usaha daya tarik wisata guna mendukung pariwisata daerah **Mengumpulkan Data** • Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian, jenis, karakteristik, lingkup usaha daya tarik wisata; serta hubungan antara berbagai usaha daya tarik wisata guna mendukung pariwisata daerah dengan menggunakan berbagai sumber • Kerja kelompok untuk	**Portopolio** • Lembar kerja hasil analisis • Laporan hasil diskusi tentang skema dan unsur industry pariwisata **Observasi sikap** Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama **Tes Tertulis** Bentuk pilihan ganda dan atau essay **Jurnal** Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan	**4 minggu** (4 x 2 JP)	Sumber: • Artikel/buku • Referensi lainnya • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.3 Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata 3.7 Mendeskripsikan usaha-usaha daya tarik wisata 4.7 Membedakan karakteristik berbagai usaha daya tarik wisata		membedakan berbagai karakteristik usaha-usaha daya tarik wisata sesuai lembar tugas **Mengasosiasi** • Diskusi kelompok untuk menganalisis dan mengolah data terkait dengan usaha-usaha jasa wisata • Menyimpulkan data **Mengkomunikasikan** • Mempresentasikan hasil diskusi • Membuat laporan tertulis	berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		
1.1 Menghayati karuniaTuhan Yang MahaEsa, melalui pemahaman selukbeluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya	Dampak Industri Pariwisata	**Mengamati** Mengamati film/video/Membaca kasus terkait dengan berbagai dampak dari industry pariwisata **Menanya** Mempertanyakan tentang dampak industry pariwisata, apakah ada hubungan antara dampak industry pariwisata dengan lokasi/budaya/ekonomi dan social masyarakat	**Portopolio** • Hasil kerja kelompok (Lembar kerja) • Laporan hasil diskusi **Observasi sikap** Ceklist sikap saat proses observasi	**2 minggu** (2 x 2 JP)	Sumber: • Film/video/kasus • Referensi lainnya • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata 3.8 Mendeskripsikan dampak positif dan negative industri pariwisata		**Mengumpulkan Data** • Diskusi kelompok untuk memperoleh data tentang dampak industry pariwisata, apakah ada hubungan antara dampak industry pariwisata dengan lokasi/budaya/ekonomi dan social masyarakat • Kerja kelompok mengelompokkan dampak positif dan negative industry pariwisata dari berbagai kasus yang diberikan **Mengasosiasi** • Diskusi kelompok untuk mengolah data terkait dengan dampak industry pariwisata • Menyimpulkan data **Mengkomunikasikan** • Mempresentasikan hasil diskusi • Membuat laporan tertulis	dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama **Tes Tertulis** Bentuk pilihan ganda dan atau essay **Jurnal** Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.9 Mengelompokkan dampak negatif dan positif industri pariwisata di suatu daerah					
1.1 Menghayati karuniaTuhan Yang MahaEsa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga, melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai	• Modal dasar Industri Pariwisata • Evaluasi potensi wilayah sebagai modal dasar pengembangan industry pariwisata	**Mengamati** Mengamati film/video/Membaca buku/artikel terkait dengan modal dasar/potensi pengembangan industry pariwisata **Menanya** Mempertanyakan tentang pengertian dan jenis modal dasar industry pariwisata, mengapa dapat menjadi potensi pengembangan pariwisata; dan apakah ada hubungan antara jenis modal dasar dengan kemajuan industry pariwisata yang ada di beberapa wilayah **Mengumpulkan Data** • Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian dan jenis modal dasar industry pariwisata, mengapa dapat menjadi potensi pengembangan pariwisata;	**Portopolio** • Hasil kerja kelompok (Lembar kerja) • Laporan hasil diskusi **Observasi sikap** Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama **Tes Tertulis** Bentuk pilihan ganda dan atau essay **Jurnal** Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan	**4 minggu** (4 x 2 JP)	Sumber: • Film/video/buku/artikel • Referensi lainnya • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
bagian dari sikap ilmiah Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata 3.9. Mendeskripsikan modal dasar pengembangan industri pariwisata 3.9 Mengevaluasi berbagai potensi wisata suatu wilayah untuk pengembangan industri pariwisata		dan apakah ada hubungan antara jenis modal dasar dengan kemajuan industry pariwisata yang ada di beberapa wilayah dengan menggunakan berbagai referensi • Kerja kelompok mengevaluasi potensi wisata yang dimiliki untuk pengembangan wisata sesuai dengan lembar tugas **Mengasosiasi** • Diskusi kelompok untuk mengolah data terkait dengan modal dasar pengembangan potensi pariwisata • Menyimpulkan data **Mengkomunikasikan** • Mempresentasikan hasil diskusi • Membuat laporan tertulis	berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		
1.1 Menghayati karuniaTuhan Yang MahaEsa, melalui pemahaman seluk beluk pariwisata dan mampu menjaga,	Organisasi kepariwisataan (internasional, regional dan nasional)	**Mengamati** Membaca buku/artikel terkait dengan organisasi kepariwisataan **Menanya**	**Portopolio** • Hasil kerja kelompok (Lembar kerja)	**4 minggu** (4 x 2 JP)	Sumber: • Buku/artikel • Referensi lainnya • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
melestarikan keutuhan jiwa raga manusia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pariwisata 2.2 Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramahlingkungan, gotongroyong) dalam melakukan pengamatan kondisi kepariwisataan sebagai bagian dari sikap ilmiah Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama sebagai wujud tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja untuk melestarikan pariwisata 3.10 Mendeskrispkan		Mempertanyakan tentang pengertian, jenis, dan fungsi organisasi kepariwisataan, mengapa diperlukan; dan apakah ada hubungan antara peran organisasi kepariwisataan dengan kemajuan industry pariwisata di berbagai wilayah **Mengumpulkan Data** • Mengumpulkan data secara berkelompok untuk menjawab pertanyaan tentang pengertian, jenis, dan fungsi organisasi kepariwisataan, mengapa diperlukan; dan apakah ada hubungan antara peran organisasi kepariwisataan dengan kemajuan industry pariwisata di berbagai wilayah dengan menggunakan berbagai referensi • Kerja kelompok membandingkan berbagai organisasi kepariwisataan dengan menggunakan lembar tugas **Mengasosiasi** • Diskusi kelompok untuk	• Laporan hasil diskusi **Observasi sikap** Ceklist sikap saat proses observasi dan diskusi berlangsung terkait dengan jujur, teliti, tanggung jawab, disiplin, kerjasama **Tes Tertulis** Bentuk pilihan ganda dan atau essay **Jurnal** Catatan guru selama proses pembelajaran terkait dengan keterampilan berdiskusi dan presentasi dalam kelompok		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
organisasi kepariwisataan (internasional, regional dan nasional)		mengolah data terkait dengan organisasi kepariwisataan • Menyimpulkan data **Mengkomunikasikan** • Mempresentasikan hasil diskusi • Membuat laporan tertulis			
4.10 Membandingkan berbagai organisasi kepariwisataan					

LAMPIRAN

SILABUS

HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS & FUSION FOOD

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Hidangan Untuk Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*

kelas /semester : XII / 1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkanajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan , menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 :Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong)	Hidangan untuk Kesempatan khusus	**Mengamati** • Mengamati video/gambar/foto/film atau membaca lteratur yang berkaitan dengan hidangan untuk kesempatan khusus **Menanya** • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis, contoh, kriteria hidangan untuk kesempatan khusus, sejarah makanan kesempatan khusus dan apakah ada perbedaan berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia	**Observasi** pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung **Portofolio** Laporan tertulis kelompok	2 minggu	• foto/film/ gambar • Buku referensi • Hidangan kesempatan khusus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.1. Mendeskripsikan hidangan untuk kesempatan khusus 4.1 Menemukan hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia		**Mengumpulkan Data** • Melakukan pengamatan serta berdiskusi secara berkelompok untuk membandingkan hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia • Mendiskusikan hasil pengamatan dengan kajian literatur dari berbagai sumber buku tentang hidangan untuk kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia **Mengasosiasi** • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil pengamatan dan diskusi • Menyimpulkan hasil analisis tentang hidangan kesempatan khusus **Mengkomunikasikan** • Membuat laporan hasil diskusi dan pengamatan • Memprensentasikan laporan hasil diskusi dan pengamatan	**Tes** Tes tertulis/lisan **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan	Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan	**Mengamati** • Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan **Menanya** • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria	**Observasi** pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung **Portofolio**	6 minggu	• foto/video/film/gambar • Buku referensi • Hidangan kesempatan khusus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.2. Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan 4.2. Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan		hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Keagamaan ; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan di berbagai wilayah Indonesia **Mengumpulkan Data** • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh **Mengasosiasi** • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan **Mengkomunikasikan** • Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus	Laporan tertulis kelompok **Tes** Tes tertulis / lisan **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran **Tes Kinerja** membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan		• Alat praktik • Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		untuk acara keagamaan • Memprensentasikan laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan			
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.3. Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat 4.3 Membuat dan menyajikan	Hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	**Mengamati** **Mengamati** • Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara adat istiadat **Menanya** • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan Kesempatan Khusus Untuk adat istiadat; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat di berbagai wilayah Indonesia **Mengumpulkan Data** • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk adat istiadat dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk	**Observasi** pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung **Portofolio** Laporan tertulis kelompok **Tes** Tes tertulis/lisan **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajara	6 minggu	• foto/film/ gambar • Buku referensi • Hidangan kesempatan khusus • Alat praktik • Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
makanan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat		adat istiadat secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh **Mengasosiasi** • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan **Mengkomunikasikan** • Membuat laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat • Memprensentasikan laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat	n **Tes Kinerja** membuat dan menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah	Hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	**Mengamati** • Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara perkawinan **Menanya** • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , sejarah, alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hidangan Kesempatan Khusus Untuk acara perkawinan; serta apakah ada perbedaan diantara hidangan kesempatan khusus untuk acara	**Observasi** pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung **Portofolio** Laporan tertulis kelompok	4 minggu	• foto/film/ gambar • Buku referensi • Hidangan kesempatan khusus • Alat praktik • Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.4. Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4.4. Membuat dan menyajikan hidangan khusus untuk acara perkawinan		perkawinan di berbagai wilayah Indonesia **Mengumpulkan Data** • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Melakukan analisis hasil praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh **Mengasosiasi** • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan **Mengkomunikasikan** • Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki hidangan kesempatan khusus untuk acara adat istiadat • Memprensentasikan laporan hasil diskusi dan praktik hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan	**Tes** Tes tertulis/lisan **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran **Tes Kinerja** membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.5 Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan fusion (*fusion food*) 4.5. Menemukan makanan dengan teknik fusion (*fusion food*)	Makanan dengan Teknik *fusion*	**Mengamati** • Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan dengan teknik fusion (*fusion food*) **Menanya** • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, jenis-jenis , latar belakang, contoh makanan dengan teknik fusion; serta apakah karakteristik makanan asli masih dapat diketahui pada makanan dengan teknik *fusion* **Mengumpulkan Data** • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Kerja kelompok untuk menemukan berbagai makanan dengan teknik fusion yang terdapat di pasaran melalui gambar dan informasi yang tersedia **Mengasosiasi** • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan rancangan makanan terkait dengan pertanyaan yang diajukan **Mengkomunikasikan** • Membuat laporan hasil diskusi dan rancangan makanan dengan teknik	**Observasi** pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung **Portofolio** Laporan yang berasal dari tugas tertulis kelompok **Tes** Tes tertulis **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	2 minggu	• foto/video/film/gambar • Buku referensi • Makanan dengan teknik fusion • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		fusion • Memprensentasikan laporan hasil diskusi dan rancangan makanan dengan teknik *fusion*			
1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah	Makanan pembuka dengan teknik *fusion*	**Mengamati** • Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang Makanan pembuka dengan teknik *fusion* **Menanya** • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan pembuka dengan teknik *fusion*; serta apakah ada perbedaan diantara makanan pembuka dan makanan pembuka dengan teknik f*usion* **Mengumpulkan Data** • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Merancang makanan pembuka dengan dengan teknik *fusion* • Melakukan praktik membuat makanan pembuka dengan teknik *fusion* dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Menilai hasil praktik Makanan pembuka dengan teknik *fusion* secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh	**Observasi** pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung **Portofolio** Laporan tertulis kelompok **Tes** Tes tertulis / lisan **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	4 minggu	• foto/film/ gambar • Buku referensi • Makanan pembuka dengan teknik *fusion* • Alat praktik • Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.6. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.6 Merancang dan menilai makanan pembuka dengan teknik *fusion* 4.6. Membuat dan menyajikan makanan pembuka dengan teknik *fusion*		**Mengasosiasi** • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan **Mengkomunikasikan** • Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan pembuka dengan teknik *fusion* • Memprensentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka dengan teknik *fusion*	**Tes Kinerja** membuat Makanan pembuka dengan teknik *fusion*		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan	Makanan utama (main course) dengan teknik fusion (*fusion food*	**Mengamati** • Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan utama (main course) dengan teknik *fusion* **Menanya** • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan utama (main course) dengan teknik *fusion*; serta apakah ada perbedaan diantara makanan utama (main course) dan makanan utama (main course) dengan teknik f*usion*	**Observasi** pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung **Portofolio** Laporan tertulis kelompok	6 minggu	• foto/film/ gambar • Buku referensi • Makanan pembuka dengan teknik *fusion* • Alat praktik • Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.7 Merancang dan menilai makanan utama (main course) dengan teknik *fusion (fusion food)* 4.7. Membuat dan menyajikan makanan utama (*main course*) dengan teknik *fusion*		**Mengumpulkan Data** • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Merancang makanan utama dengan teknik *fusion (fusion food)* • Melakukan praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik *fusion* dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Menilai hasil praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik *fusion* secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh **Mengasosiasi** • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan **Mengkomunikasikan** • Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan utama (main course) dengan teknik *fusion* • Memprensentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan utama (main course) dengan teknik *fusion*	**Tes** Tes tertulis / lisan **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran **Tes Kinerja** membuat makanan utama (main course) dengan teknik *fusion*		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.8 Merancang dan menilai makanan penutup dengan teknik *fusion* 4.8. Membuat dan menyajikan makanan penutup dengan teknik fusion.	Makanan penutup dengan teknik *fusion*	**Mengamati** • Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang makanan penutup dengan teknik *fusion* **Menanya** • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , alat dan bahan, cara membuat, cara menyajikan dan kriteria hasil makanan penutup dengan teknik *fusion*; serta apakah ada perbedaan diantara makanan penutup dan makanan penutup dengan teknik f*usion* **Mengumpulkan Data** • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Merancang menilai makanan penutup dengan teknik *fusion* • Melakukan praktik membuat dan menyajikan makanan penutup dengan teknik *fusion* dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan berdasarkan pengalaman membuat • menilaii hasil praktik membuat makanan penutup dengan teknik *fusion* secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh **Mengasosiasi** • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi dan	**Observasi** pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung **Portofolio** Laporan tertulis kelompok **Tes** Tes tertulis / lisan **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran **Tes Kinerja** membuat makanan	4 minggu	• foto/film/ gambar • Buku referensi • Makanan pembuka dengan teknik *fusion* • Alat praktik • Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		hasil praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan pertanyaan yang diajukan **Mengkomunikasikan** • Membuat laporan hasil diskusi dan praktiki makanan penutup dengan teknik *fusion* • Memprensentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup dengan teknik *fusion*	penutup dengan teknik *fusion*		
1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam memenemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun	Kue dengan teknik *fusion*	**Mengamati** • Mengamati foto/video/film/ gambar/atau membaca tentang kue dengan teknik *fusion* **Menanya** • Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, jenis-jenis , contoh kue dengan teknik *fusion*; serta apakah ada perbedaan diantara berbagai kue dengan teknik f*usion* **Mengumpulkan Data** • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Latihan merancang resep kue dengan teknik *fusion* berdasarkan lembar	**Observasi** pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung **Portofolio** • Laporan tertulis kelompok • Rancangan resep kue	4 minggu	• foto/film/ gambar • Buku referensi • kue teknik *fusion* • Lembar tugas

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja 3.9 Merancang menu dan menilai kue dengan teknik *fusion* 4.9. Merancang resep kue dengan teknik *fusion*		tugas yang diberikan • Melakukan praktik membuat dan menyajikan kue dengan teknik *fusion* dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan berdasarkan pengalaman membuat • menilaii hasil praktik membuat kue dengan teknik *fusion* secara berkelompok dan mengumpulkan data yang diperoleh **Mengasosiasi** • Secara berkelompok mengolah, dan menganalisis data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep • Menyimpulkan data hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep sesuai pertanyaan yang diajukan **Mengkomunikasikan** • Membuat laporan hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik *fusion* • Memprensentasikan laporan hasil diskusi data hasil diskusi , hasil kerja kelompok dan hasil rancangan resep kue dengan teknik *fusion*	dengan teknik fusion **Tes** Tes tertulis/lisan **Jurnal** Catatan perkembangan pengetahuan , keterampilan selama pembelajaran		

LAMPIRAN

RPP, KISI-KISI, SOAL ULANGAN HARIAN

PENGANTAR PARIWISATA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester : X/1

Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata

Materi Pokok :3.1 Pengertian, Istilah dan Sejarah Pariwisata

Waktu : 2 × 3 × 45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengetahuan pariwisata

Indikator:

1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang jenis dan ciri produk dari objek wisata

1.1.2 Dapat mengharagai, menjaga, dan mengelola alam sebagai pariwisata sebagai rasa terimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa sebagaimana telah menciptakan bumi dan isinya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman sejarah pariwisata

2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktifitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja

Indikator:

2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman pengetian, istilah dan sejarah pariwisata

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran pariwisata

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan jenis dan ciri produk dari objek wisata

Indikator:

3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian pariwisata

3.1.2 Dapat mendiskripsikan istilah pariwisata

3.1.3 Dapat mengidentifikasi sejarah pariwisata

KD KI -4 (Ketrampilan)

4.1.1 Dapat menunjukkan wilayah pariwisata

4.1.2 Dapat mengklasifikasi berbagai sejarah wisata diberbagai wilayah terkait dengan pengembangan pariwisatanya

4.1.3 Dapat membandingkan sejarah wisata di berbagai wilayah terkait dengan pengembangan pariwisatanya

C. Tujuan Pembelajaran

3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat ***mensyukuri*** karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui pengertian, istilah dan sejarah pariwisata

3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui pengertian, istilah dan sejarah pariwisata

3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan pengertian, istilah dan sejarah pariwisata

D Materi Pembelajaran

1. Pengertian pariwisata
2. Sejarah pariwisata
3. Istilah-istilah dalam pariwisata

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode: Xamples Non Examples

Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : handout, Buku, internet, koran, majalah,
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. SumberBelajar :
   a. Minta Harsana, M.Sc, Pengantar Pariwisata
   b. Internet : Sejarah Pariwisata - Pengantar-Pariwisata-2-SEJARAH PARIWISATA.pdf
      Sejarah Perkembangan Pariwisata Di Dunia & Indonesia (scribd.com)

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran . • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Simulasi	**Mengamati** • Peserta didik mengamati vidio yang ditayangkan tentang pariwisata secara umum.	15 menit
	Problem statement	**Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai pengertian pariwisata dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Apa kesan kalian setelah melihat vidio tersebut? 2. Inginkah kalian berkujung ke tempat-tempat tersebut? 3. Kalian berperan sebagai apa apabila mengunjungi tempat-tempat tersebut?	10 menit
	Data collection	**Mengumpulkan** • Guru membagi siswa kedalam 6 kelompok	10 menit

	Data processing Verification	• Kelompok dipersilahkan berdiskusi dan mengumpulkan informasi-informasi setalah menonton vidio tersebut. **Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar bersama kelompok siswa dapat memberi komentar tentang vidio yang telah diputarkan **Mengkomunikasikan** • Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil diskusi kelompok • Perwakilan beberapa kelompok membacakan hasil diskusinya • Guru menambahkan materi sesuai dengan tujuan pembelajaran yakni siswa dapat mendiskripsikan pengertian, istilah-istilah dn sejarah pariwisata.	20 menit 15 menit
Penutup		• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi pengertian, istilah, dan sejarah pariwisata. • Guru memberi tugas setiap kelompok untuk mecari sejarah tempat-tempat wisata di berbagai wilayah dan dipresentasikan dan menulis laporan kelompok pada pertemuan yang akan datang • Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

2. Pertemuan Kedua

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan:	10 menit

		1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Sudah dikerjakan tugas yang telah diberikan pada pertemuan sebelumnya? 3. Siap presentasi? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	
Inti	Simulasi Problem statement Data collection Data processing Verification	**Mengamati** • Peserta didik mengamati vidio yang ditayangkan tentang tempat-tempat pariwisata. **Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai pengertian pariwisata dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Masih ingat apa pengertian dari pariwisata? 2. Apa perbedaan wisatawan dengan pelancong? 3. Apa yang dimaksud dengan paspor? **Mengumpulkan** • Melalui pengamatan yang seperti yang sudah ditugaskan siswa telah mengumpulkan informas-informasi tentang wisata dan sejarah wisata didaerahnya. **Mengasosiasi (menalar)** • Secara berkelompok siswa telah mendpatkan kesimpulan hasil diskusi dari tugas rumah yang diberikan. Siswa diberikan waktu untuk pemantapan kembali sebelum maju presentasi **Mengkomunikasikan** • Setiap kelompok maju kedepan untuk mempresentasikan hasil dari tugas yang telah diberikan yakni mencari sejarah pariwisata didaerahnya. • Setiap kelompok mengumpulkan laporan tertulis dari hasil kerja kelompok	10 menit 10 menit 10 menit 10 menit 30 menit

Penutup		• Peserta didik membandingkan dan menyimpulkan sejarah wisata diberbagai wilayah • Guru memberi tahu bahwa akan ada post test pada pertemuan yang akan datang • Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

3. Pertemuan Ketiga

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Siap untuk post test? 3. Apakah kalian sudah belajar? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Simulasi Problem statement Data collection	**Mengamati** • Peserta didik diberikan kesempatan untuk membaca buku catatan sebelum post test dilaksanakan **Menanya** • Guru menggali pengetahuan dengan *flash back* mengenai pengertian, istilah, dan sejarah pariwisata dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Siapa orang pertama yang dianggap traveller? 2. Wisatawan yang bertujuan melakukan perjalanan wisata digolongan menjadi berapa? 3. Wisata alam itu yang bagaimana? **Mengumpulkan**	10 menit 5 menit

		• Dari membaca dan *flash back* siswa telah mengumpulkan informasi dan pengetahuan untuk siap menjawab soal-soal post test.	5 menit
	Data processing	**Mengasosiasi (menalar)** • Siswa mengerjakan soal post test	45 menit
	Verification	**Mengkomunikasikan** • Guru menanyakan apakah siswa sudah paham dengan materi yang telah disampaikan (pengertian, istilah dan sejarah pariwisata?) • Guru meanyakan apakah ada yang kesulitan mengerjakan post test?	5 menit
Penutup		• Guru menyampaikan judul bab untuk pembelajaran pada pertemuan selanjutnya. • Siswa diminta untuk membaca dari sumber buku, literatur, modul dan internet. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran Pengertian, Istilah dan Sejarah Pariwisata. b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami Pengertian, Istilah dan Sejarah Pariwisata.	Tes tertulis	Ulangan harian, penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil mengasosiasikan materi Pengertian, Istilah dan Sejarah Pariwisata.	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

2. Instrumen :
   a. Tes tertulis (post test)
      1. Jelaskan pengertian pariwisata!
      2. Apa kepanjangan dari BPW dan APW?
      3. Sebutkan 2 macam cara membuat paspor!
      4. Sebutkan 3 macam hotel berdasarkan kapasitasnya!
      5. Akomodasi yang dibangun dan dioperasikan semata-mata untuk mencari keuntungan yang sebesar-besarnya, berdasarkan uraian tersebut maka dapat dikatakan sebagai akomodasi apa?
      6. Sebutkan dan jelaskan mengenai sebutan pengunjung pariwisata!
      7. Apa yang dimaksud dengan sapta pesona? Sebutkan unusur-unsurnya!
      8. Mewujudkan budaya antri, memelihara lingkungan dengan mentaati peraturan yang berlaku, berdasarkan uarian tersebut maka termasuk sapta pesona pada unsur apa?
      9. Apa yang dimaksud dengan visa? Sebutkan macam-macam visa!
      10. Jelaskan dari tahun ke tahun tahap pariwisata sebagai displin ilmu!

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
   Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

4. Pedoman penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

1. Suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju tempat lain diluar tempat tinggalnya. Dorongan kepergian: kepentingan politik, ekonomi, sosial, kebudayaan, agama, kesehatan, maupun hal lain seperti karena sekedar ingin tahu, menambah pengalaman ataupun untuk belajar
2. BPW : Biro Perjalanan Wisata
   APW : Agen Perjalanan Wisata
3. 2 macam cara membuat paspor yakni : secara online E-Paspor dan secra datang langsung ke kantor migrasi
4. Hotel Kecil, hotel dengan 25 kamar atau kurang.
   Hotel Sedang, hotel yang memiliki lebih dari 25 dan kurang dari 100 kamar.
   Hotel menengah, hotel dengan jumlah kamar lebih dari 100 dan kurang dari 300 kamar.
   Hotel besar, adalah hotel yang memiliki lebih dari 300 kamar.
5. Akomodasi Komersil
6. Wisatawan dan pelancong. Wisatawan adalah orang yang melakukan perjalanan wisata jika lama tinggalnya sekurang-kurangnya 24 jam di daerah atau negara yang dikungjungi, sedangkan pelancong adalah orang yang melakukan perjalanan wisata jika tinggal kurang dari 24 jam di daerah atau negara yang dikungjungi.
7. Sapta pesona merupakan sebutan bagi 7 unsur pengembangan dan pengelolaan daya tarik wisata di Indonesia. Sapta Pesona terdiri dari:
   1) Aman.
   2) Tertib
   3) Bersih.
   4) Sejuk.
   5) Indah.
   6) Ramah.
   7) Kenangan.
8. Unsur Tertib
9. Visa adalah surat ijin tinggal disuatu negara yanag akan dituju oleh wisatawan. Surat ijin diperbolehkan dari kantor Kedutaan Besar suatu negara yang menjadi tujuan wisata. Macam-macam visa yakni:
   1) Visa diplomatik
   2) Vis dinas
   3) Visa biasa
   4) Visa kunjungan
   5) Visa berdiam sementara
10. Tahap wisata sebagai disiplin ilmu
    1) Tahun 1920 pariwisata diajarkan di kota Dubrounik (Yugoslavia)
    2) Tahun 1930 pariwisata diajarakn di 2 sekolah tinggi di Swiss yakni Bern University dan St. Gallen University
    3) Tahun 1962 Kongres di Madrid, Spanyol secara resmi mengakui bahwa Ilmu Kepariwisataan sebagai suatu cabang ilmu penegtahuan yang berdiri sendiri.

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)
   Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 5
   Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 5
   Soal nomor 6 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 7 dijawab benar skor maksimal 15
   Soal nomor 8 dijawab lengkap skor maksimal 5
   Soal nomor 9 dijawab benar skor maksimal 15
   Soal nomor 10 dijawab lengkap skor maksimal 15

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Juli 2015

Mengetahui
Guru Mapel

RUSTINA ANJAR R, S.Pd
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa

INTAN SUKMA KARTINI
NIM. 12511241013

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

Kisi-Kisi Pengembangan Post Test

Jenis Sekolah : SMK
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata
Kurikulum : 2013
Alokasi Waktu : 45 menit
Type Ujian : Close Book

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	KodeNo Soal	Rumusan Butir Soal	Kunci Jawaban
				C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6				
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan alasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan	3.1 Pengertian, Istilah, Sejarah Pariwisata	- Pengertian Pariwisata	- Menjelaskan pengertian wisata	√						Esay	E 1	Bunyi pertanyaan	
		- Pariwisata Sebagai Disipilin Ilmu	- Menyebutkan dan menjelaskan sejarah wisata sebagai disiplin ilmu		√						E 10		
		- Istilah-istilah Pariwisata	- Menyebutkan dan menjelaskan istilah-istilah pariwisata		√						E2, E3, E4, E5, E6,E9		
		- Sapta pesona pariwisata	- Menjelaskan apa yang dimaksud dengan sapta pesona dan			√					E 7, E8		

pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.			mengurutkan unsur-unsurnya									

PENGEMBANGAN KISI-KISI SOAL ESSAY

No Soal	Indikator Esensial soal	Pengalaman Kognitif	Soal	Kunci jawaban	Skor	Bobot 100%
E1	Menjelaskan pengertian wisata	C1	Jelaskan pengertian pariwisata.	Suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju tempat lain diluar tempat tinggalnya. Dorongan kepergian: kepentingan politik, ekonomi, sosial, kebudayaan, agama, kesehatan, maupun hal lain seperti karena sekedar ingin tahu, menambah pengalaman ataupun untuk belajar	10	
E2	- Menyebutkan dan menjelaskan istilah-istilah pariwisata	C2	Apa kepanjanganndari BPW dan APW	APW : Biro Perjalanan Wisata BPW : Agen Perjalanan Wisata	10	
E3	- Menyebutkan dan menjelaskan istilah-istilah pariwisata	C 2	Sebutkan 2 macam cara membuat paspor	2 macam cara membuat paspor yakni : secara online E-Paspor dan secra datang langsung ke kantor migrasi	5	
E 4	- Menyebutkan dan menjelaskan istilah-istilah pariwisata	C2	Sebutkan 3 macam hotel berdasarkan kapasitasnya!	• Hotel Kecil, hotel dengan 25 kamar atau kurang. • Hotel Sedang, hotel yang memiliki lebih dari 25 dan kurang dari 100 kamar. • Hotel menengah, hotel dengan jumlah kamar lebih dari 100 dan kurang dari 300 kamar. • Hotel besar, adalah hotel yang memiliki lebih dari 300 kamar.	10	
E 5	- Menyebutkan dan menjelaskan istilah-istilah pariwisata	C2	Akomodasi yang dibangun dan dioperasikan semata-mata untuk mencari	Akomodasi Komersil	5	

			keuntungan yang sebesar-besarnya, berdasarkan uraian tersebut maka dapat dikatakan sebagai akomodasi apa?			
E6	- Menyebutkan dan menjelaskan istilah-istilah pariwisata	C2	Sebutkan dan jelaskan mengenai sebutan pengunjung pariwisata!	Wisatawan dan pelancong. Wisatawan adalah orang yang melakukan perjalanan wisata jika lama tinggalnya sekurang-kurangnya 24 jam di daerah atau negara yang dikungjungi, sedangkan pelancong adalah orang yang melakukan perjalanan wisata jika tinggal kurang dari 24 jam di daerah atau negara yang dikungjungi.	10	
E7	- Menjelaskan apa yang dimaksud dengan sapta pesona dan mengurutkan unsur-unsurnya	C 3	Apa yang dimaksud dengan sapta pesona? Sebutkan unusur-unsurnya!	Sapta pesona merupakan sebutan bagi 7 unsur pengembangan dan pengelolaan daya tarik wisata di Indonesia. Sapta Pesona terdiri dari: 1) Aman. 2) Tertib 3) Bersih. 4) Sejuk. 5) Indah. 6) Ramah. 7) Kenangan.	15	
E8	- Menjelaskan apa yang dimaksud dengan sapta pesona dan mengurutkan unsur-unsurnya	C 2	Mewujudkan budaya antri, memelihara lingkungan dengan mentaati peraturan yang berlaku, berdasarkan uarian tersebut maka termasuk sapta pesona pada unsur apa?	Unsur Tertib	5	

E9	- Menyebutkan dan menjelaskan istilah-istilah pariwisata -	C 2	Apa yang dimaksud dengan visa? Sebutkan macam-macam visa!	Visa adalah surat ijin tinggal disuatu negara yanag akan dituju oleh wisatawan. Surat ijin diperbolehkan dari kantor Kedutaan Besar suatu negara yang menjadi tujuan wisata. Macam-macam visa yakni: 1) Visa diplomatic 2) Visa dinas 3) Visa biasa 4) Visa kunjungan 5) Visa berdiam sementara	15	
E10	- Menyebutkan dan menjelaskan sejarah wisata sebagai disiplin ilmu	C 2	Jelaskan dari tahun ke tahun tahap pariwisata sebagai displin ilmu!	1) Tahun 1920 pariwisata diajarkan di kota Dubrounik (Yugoslavia) 2) ahun 1930 pariwisata diajarakn di 2 sekolah tinggi di Swiss yakni Bern University dan St. Gallen University 3) Tahun 1962 Kongres di Madrid, Spanyol secara resmi mengakui bahwa Ilmu Kepariwisataan sebagai suatu cabang ilmu penegtahuan yang berdiri sendiri.	15	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester : X/1

Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata

Materi Pokok : 3.2 Jenis dan ciri produk serta objek wisata

Waktu : 2 × 5 × 45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengetahuan pariwisata

Indikator:

1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang jenis dan ciri produk serta objek wisata

1.1.2 Dapat mengharagai, menjaga, dan mengelola alam sebagai rasa terimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa sebagaimana telah menciptakan bumi dan isinya yang dapat dimanfaatkan untuk tempat pariwista.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang jenis dan ciri produk serta objek wisata

2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktifitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan

tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja

Indikator:

2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan jenis dan ciri produk serta objek wisata

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran pariwisata

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan jenis dan ciri produk dari objek wisata

Indikator:

3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian produk wisata

3.1.2 Dapat mendiskripsikan jenis produk wisata

3.1.3 Dapat mengidentifikasi macam-macam objek wisata

KD KI -4 (Ketrampilan)

4.1.1 Dapat menunjukkan wilayah objek wisata yang ada di Indonesia

4.1.2 Dapat mengklasifikasi jenis produk wisata yang ada di Indonesia

4.1.3 Dapat Mengevaluasi berbagai objek wisata yang ada di Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat ***mensyukuri*** karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui jenis dan ciri produk serta objek wisata

3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui jenis dan ciri produk serta objek wisata

3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan jenis dan ciri produk serta objek wisata

D Materi Pembelajaran

1. Pengertian produk wisata
2. Macam-macam jenis produk wisata
3. Ciri-ciri produk wisata
4. Macam-macam objek wisata
5. Perbedaan dari berbagai macam objek wisata

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode: Xamples Non Examples
   Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : handout, Buku, internet, koran, majalah,
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor, sterofoam
3. SumberBelajar :
   a. Minta Harsana, M.Sc, Pengantar Pariwisata
   b. Gamal Suwartono, SH, Dasar-dasar Pariwisata
   c. Internet : http://pengertian-definisi.blogspot.com/2010/10/definisi-pariwisata-minat-khusus.html

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	**SINTAK DISCOVERY LEARNING**	**Deskripsi Kegiatan**	**Alokasi Waktu**
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran . • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Simulasi	**Mengamati** • Peserta didik mengamati peta konsep yang dituliskan guru berdsarkan cerita salah seorng siswa yang maju menceritakan pengalaman wisata yang pernah dilakukan	15 menit
	Problem statement	**Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai produk wisata dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Sarana apa saja yang ada setelah kalian mendengar cerita pengalaman wisata teman	10 menit

		kalian tadi? 2. Bagiamana kaitannya dengan unsur-unsur yang lain? 3. Apakah kalian pernah melakukan serangkaian perjalanan wisata seperti yang diceritakan oleh teman kalian tadi?	
	Data collection	**Mengumpulkan** • Dengan ditampilkan gambar-gambar siswa dapat mengumpulkan informasi tentang jenis dan ciri produk wisata	10 menit
	Data processing	**Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar bersama siswa dapat memberi komentar tentang jenis dan ciri produk wisata	20 menit
	Verification	**Mengkomunikasikan** • Guru memberi tambahan materi dan memastikan siswa sudah faham atau belum • Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil pembelajaran tentang jenis dan ciri produk wisata secar lisan bersama-sama	15 menit
Penutup		• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi jenis dan ciri produk wisata • Guru memberi tugas setiap kelompok untuk mecari foto dan vidio tempat obyek wisata • Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

2. Pertemuan Kedua

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa.	10 menit

		• Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Sudah dikerjakan tugas yang telah diberikan pada pertemuan sebelumnya? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran • Guru memninta siswa untuk duduk berkelompok	
Inti	Simulasi Problem statement Data collection Data processing	**Mengamati** • Peserta didik diminta untuk mengamati vidio yang telah dibawa atau ditugaskan pada pertemuan sebelumnya **Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai objek wisata dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Apa saja yang dapat kalian amati dari objek wisata yang kalian lihat tadi? 2. Dimana bjek wisata tersebut berada? 3. Apa yang dimaksud dengan objek wisata? **Mengumpulkan** • Guru meminta siswa untuk mengumpulkan tugas foto yang telah mereka bawa, tugas dikumpulkan per kelompok dan ditukarkan dengan kelompok lain. **Mengasosiasi (menalar)** • Secara berkelompok siswa telah mendpatkan foto-foto dari kelompok lain • Guru memberi pertanyaan 1. Apakah foto atau gambar yang telah kalian dapatkan dari kelompok lain sama dengan	20 menit 10 menit 10 menit 20 menit

	Verification	foto atau gambar yang telah kalian cari sendiri? 2. Apa kesamaannya dan apa perbedaannya? • Silahkan kalian amati dan tuliskan dibelakang kertas foto atau gamabr tersebut dari hasil penalaran kalain tentang gambar tersebut • Tempelkan gambar pada sterofoam didepan sesuai jenis obyek wisata yang telah kalian amati. **Mengkomunikasikan** • Setiap siswa maju kedepan untuk menempelkan foto atau gamabr berdasarkan jenisnya. • Guru meminta beberapa siswa untuk maju kedepan untuk menjelaskan sesuai perintah guru, siswa yang dapat menjelaskan dengan baik dan benar maka akan mendapat penghargaan. • Guru dan siswa bersama-sama mencocokkan dan mengevaluasi tentang foto atau gamabr yang telah ditempelkan di sterofoam apakah sudah benar atau salah foto atau gambar yang ditempelkan berdasarkan pengelompokan jenisnya.	15 menit
Penutup		• Peserta didik bersama-sama menyimpulkan pelajaran tentang macam-macam objek wiata • Guru memberi tugas untuk mencari artikel tentang macam-macam objek wisata yang terdapat penjelasannya secara lengkap, tugas bersifat kelompok. • Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

3. Pertemuan Ketiga

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Sudah dikerjakan tugas dari pertemuan kemarin? 3. Ada kesulitan saat mencari artikel? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran • Guru mempersilahkan peserta didik untuk duduk secara berkelompok	10 menit
Inti	Simulasi	**Mengamati** • Peserta didik mengamati vidio tentang objek wisata alam, objek wisata sosial budaya dan objek wisata minat khusus	10 menit
	Problem statement	**Menanya** Peserta didik menyusun pertanyaan tentang macam-macam objek wisata berdasarkan vidio yang telah diamati.	5 menit
	Data collection	**Mengumpulkan** • Siswa dipersilahakan untuk mengumpulkan point-point penting yang ada pada artikel yangtelah dicari dari tugas sebelumnya	
	Data processing	**Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan perbedaan jenis objek wisata	5 menit

	Verification	**Mengkomunikasikan** • Perwakialan setiap kelompok dipersilahakan untuk membacakan point-point penting yang ada pada artikel yang telah mereka cari yakni tentang jenis-jenis objek wisata • Siswa dari kelompok lain dipersilahkan bertanya	45 menit 5 menit
Penutup		• Guru memberi tugas untuk minggu depan presentasi macam-macam, ciri-ciri, dan perbedaan objek wisata pembegian kelompok yakni Kelompok 1 : objek wisata flora Kelmpok 2 : objek wisata fauna Kelompok 3 : objek wisata kekhasan ekosisitem Kelompok 4 :objek wisata gejala alam Kelompok 5: objek wisata sosial dan budaya Kelompok 6 : objek wista minat khusus • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

4. Pertemuan Keempat

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Sudah dikerjakan tugas dari pertemuan kemarin? 3. Siap untuk presentasi? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran • Guru mempersilahkan peserta didik untuk duduk secara berkelompok	10 menit

Inti	Simulasi	**Mengamati** • Peserta didik mengamati gamabr-gambar mengenai objek wisata flora, fauna, sosial budaya, dan minat khusus	10 menit
	Problem statement	**Menanya** Dari pengamatan kalian apakah gambar-gamabr tadi merupakan gambar jenis objek wisata apa?	5 menit
	Data collection	**Mengumpulkan** • Siswa dipersilahakan mengumpulkan informasi dan menambah materi pada powerpoint sebelum maju untuk dipresentasikan.	
	Data processing	**Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan macam-macam, ciri, dan perbedaan objek wisata • Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi masing-masing Setiap kelompok membuat laporan tentang macam-macam, ciri, dan perbedaan objek wisata	10menit
	Verification	**Mengkomunikasikan** • Setiap kelompok dipersilahkan maju kedepan untuk presentasi dengan media powerpoint, vidio dll. • Kelompok atau siswa lain diberi kesempatan untuk mengajukan pertanyaan dan dijawb oleh kelompok presentasi yang maju	45 menit
Penutup		• Guru dan siswa menyimpulkan pembelajaran • Guru memberi tahu untuk pertemuan yang akan datang akan diadaka ulangan harian untuk materi Jenis dan ciri produk serta objek wisata	10 menit

		• Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	

5. Pertemuan Kelima

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Siap untuk ulangan harian? 3. Apakah kalian sudah belajar? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Simulasi Problem statement Data collection	**Mengamati** • Peserta didik diberikan kesempatan untuk membaca buku catatan sebelum post test dilaksanakan **Menanya** • Guru menggali pengetahuan dengan *flash back* dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Bagaimana sifat produk wisata? 2. Fasilitas objek wisata meliputi apa saja? 3. Danau termasuk objek wisata apa? **Mengumpulkan** • Siswa diberi kesempatan untuk membca catatab atau handout 10 menit • Dari membaca dan *flash back* siswa telah mengumpulkan informasi dan pengetahuan untuk siap menjawab soal-soal ulangan harian.	10 menit 5 menit 5 menit

	Data processing Verification	**Mengasosiasi (menalar)** • Siswa mengerjakan soal post test **Mengkomunikasikan** • Guru menanyakan apakah siswa sudah paham dengan materi yang telah disampaikan (jenis dan ciri produk wisata serta objek wisata) • Guru menanyakan apakah ada yang kesulitan mengerjakan post test?	45 menit 5 menit
Penutup		• Guru menyampaikan judul bab untuk pembelajaran pada pertemuan selanjutnya. • Siswa diminta untuk membaca dari sumber buku, literatur, modul dan internet. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran Jenis dan ciri produk serta objek wisata b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami Jenis dan ciri produk serta objek wisata	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil mengasosiasikan materi Jenis dan ciri produk serta objek wisata.	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

2. Instrumen :
   a. Tes tertulis (post test)
   1. Apa yang dimaksud dengan produk wisata?
   2. Sebutkan 3 unsur utama produk wisata
   3. Apa saja fasilitas yang seharusnya dimiliki oleh tempat tujuan wisata?
   4. Sebutkan ap saja jasa yang disediakan oleh perusahaan!
   5. Fasilitas Umum, Kemudahan, Keramahan, Adat-Istiadat, Seni Budaya, Cinderamata, merupakan contoh penyedia jasa dari?
   6. Apa manfaat adanya toko cinderamata atau toko souvenir bagi wisatawan?
   7. Sebutkan 3 ciri-ciri produk wisata!
   8. Sebutkan 3 macam objek wisata menurut Direktoral Jendral Pemerintah!
   9. Berilah contoh objek wisata sosial budaya (dengan nama tempatnya)
   10. Apa manfaat dari ekowisata?

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

   Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

4. Pedoman penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

1. Produk wisata merupakan rangkaian dari berbagai jasa yang saling terkait, yaitu jasa yang dihasilkan berbagai perusahaan (segi ekonomis), jasa masyarakat (segi sosial/psikologis) dan jasa alam
2. a. Daya tarik daerah tujuan wisata, termasuk didalamnya citra yang dibayangkan oleh wisatawan
   b. Fasilitas yang dimiliki daerah tujuan wisata, meliputi akomodasi, usaha pengolahan makanan, parkir, trasportasi, rekreasi dan lain-lain.
   c. Kemudahan untuk mencapai daerah tujuan wisata tersebut
3. Fasilitas yang dimiliki daerah tujuan wisata, meliputi akomodasi, usaha pengolahan makanan, parkir, trasportasi, rekreasi dan lain-lain.
4. Jasa yang disediadakan perusahaan antara lain jasa angkutan, penginapan, pelayanan makan dan minum, jasa tour, dsb
5. Penyedia jasa dari pemerintah dan masyarakat
6. Sebagai tempat untuk membeli oleh-oleh kekhasan daerah wisata tersebut.
7. 3 ciri-ciri produk wisata
   a. Tidak dapat dipindahkan
   b. Tidak memerlukan perantara (middlemen) untuk mencapai kepuasan
   c. Tidak dapat ditimbun atau disimpan
   d. Sangat dipengaruhi oleh faktor non ekonomi
   e. Tidak dapat dicoba atau dicicipi
   f. Sangat tergantung pada faktor manusia
   g. Memiliki tingkat resiko yang tinggi dalam hal investasi
   h. tidak memiliki standart atau ukuran yang objektif dalam menilai tingkat mutu produk.
8. 3 macam objek wisata menurut Direktoral Jendral Pemerintah
   a. Objek wisata alam
   b. Objek wisata social budaya
   c. Objek wisata khusus
9. Contoh objek wisata sosial budaya
   a. museum, pahlawan di Surabaya
   b. peninggalan sejarah: Candi Borobudur
   c. upacara adat: upacara adat kematian adat Toraja
   d. Pertunjukkan: Ramaya di Prambanan
   e. Keraiina: Desa kerajinan Kasongan Bantul
10. upaya untuk memaksimalkan dan sekaligus melestarikan potensi sumber-sumber alam dan budaya untuk dijadikan sebagai sumber pendapatan yang berkesinambungan

Rubik Penilaian

1) Tes Uraian Pengethuan

Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10
Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 10
Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 10
Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 10
Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 5
Soal nomor 6 dijawab benar skor maksimal 5
Soal nomor 7 dijawab benar skor maksimal 10
Soal nomor 8 dijawab lengkap skor maksimal 15
Soal nomor 9 dijawab benar skor maksimal 15
Soal nomor 10 dijawab lengkap skor maksimal 10

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya Sikap dan perilaku religius mulai berkembang Sikap dan perilaku religius mulai tampak Sikap dan perilaku religius belum tampak	40 30 20 10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang Sikap dan perilaku jujur mulai tampak Sikap dan perilaku jujur belum tampak	40 30 20 10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	40 30 20 10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	40 30 20 10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, September 2015

Mengetahui
Guru Mapel

RUSTINA ANJAR R, S.Pd
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa

INTAN SUKMA KARTINI
NIM. 12511241013

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester : X/1

Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata

Materi Pokok : 3.3 Skema, unsur industri pariwisata
Waktu : 2 × 5 × 45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengetahuan pariwisata

Indikator:

1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang skema, unsur industri pariwisata

1.1.2 Dapat mengharagai, menjaga, dan mengelola alam sebagai rasa terimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa sebagaimana telah menciptakan bumi dan isinya yang dapat dimanfaatkan untuk tempat pariwista.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang skema, unsur industri pariwisata

2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktifitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan

tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja

Indikator:

2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan skema, unsur industri pariwisata

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran pariwisata

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Skema, unsur industri pariwisata

Indikator:

3.1.1 Dapat menjelaskan pengertian skema dan unsur industri pariwisata

3.1.2 Dapat mendiskripsikan skema dan unsur industri pariwisata

3.1.3 Dapat mengidentifikasi skema dan unsur industri pariwisata

KD KI -4 (Ketrampilan)

4.1.1 Dapat menunjukkan unsur-unsur idustri pariwisata pada suatu objek wisata

4.1.2 Dapat mengklasifikasi kebutuhan unsur-unsur industri pariwisata pada suatu objek wisata

4.1.3 Dapat Menentukan kebutuhan unsur industri pariwisata pada suatu objek wisata

C. Tujuan Pembelajaran

3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat ***mensyukuri*** karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui skema dan unsur industri pariwisata.

3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui skema dan unsur industri pariwisata

3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan skema dan unsur industri pariwisata

D Materi Pembelajaran

1. Pengertian skema industri pariwisata
2. Mind map pengelompokan industri pariwisata
3. Unsur-unsur industri pariwisata

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode: Xamples Non Examples
   Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : handout, Buku, internet, koran, majalah,
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor, Kertas Karton
3. SumberBelajar :
   a. Minta Harsana, M.Sc, Pengantar Pariwisata
   b. Gamal Suwartono, SH, Dasar-dasar Pariwisata
   c. Internet : ww.sandywarman.com/2014/10/bab-3-skema-dan-unsur-industri.html

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	**SINTAK DISCOVERY LEARNING**	**Deskripsi Kegiatan**	**Alokasi Waktu**
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran . • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Simulasi Problem statement	**Mengamati** • Peserta didik mengamati mind map tentang skema industri pariwisata **Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai produk wisata dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Bisakah kalian menjabarkan mind map tersebut? 2. Apa saja yang ada di mind map tersebut?	15 menit 10 menit

	Data collection Data processing Verification	**Mengumpulkan** • Dengan ditampilkan mind map siswa dapat mengumpulkan informasi tentang skema dan unsur industri pariwisata **Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar bersama siswa dapat memberi komentar tentang mind maping skema dan unsur industri pariwisata **Mengkomunikasikan** • Guru memberi tambahan materi dan memastikan siswa sudah faham atau belum • Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil pembelajaran tentang skema dan unsur industri pariwisata	10 menit 20 menit 15 menit
Penutup		• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang materi skema dan unsur industri pariwisata • Guru memberi tugas untuk mencari gambar tentang unsur-unsur industri pariwisata • Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

2. Pertemuan Kedua

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran.	10 menit

		Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Sudah dikerjakan tugas yang telah diberikan pada pertemuan sebelumnya? • Guru membagi siswa pada 7 kelompok • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	
Inti	Simulasi Problem statement Data collection	**Mengamati** • Peserta didik diminta untuk mengamati gambar yang telah mereka bawa **Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai objek wisata dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Apa yang dapat kalian ceritakan tentang gambar yang telah kalian cari? 2. Termasuk pada unsur apakah gambar yang kalain amati saat ini? Apakah akomodasi? Atau jasa boga atau trnsportasi atau yang lainnya? **Mengumpulkan** • Guru meminta siswa untuk mengumpulkan tugas gambar yang telah siswa cari dengan cara dikelompokkan pada kotak yang telah disediakan yakni: • kotak A untuk gambar unsur akomodasi • kotak B untuk gambar unsur jasa boga dan restauran • kotak C untuk gambar unsur transportasi • kotak D untuk gambar unsur penukaran uang • kotak E untuk gambar unsusr atraksi wisata • kotak F untuk gambar unsur	20 menit 10 menit 10 menit

	Data processing Verification	cinderamata/saovenir • kotak G untuk gambar unsur biro perjalanan. • Guru membagikan kotak-kotak tersebut ke tiap kelompok **Mengasosiasi (menalar)** • Guru meminta setiap kelompok bekerja kelompok dengan anggotanya untuk menganalisis gambar yang telah diterima. • Setiap kelompok mencatat analisisnya pada buku **Mengkomunikasikan** • Perwakilan setiap anggota kelompok maju kedepan untuk membacakan hasil diskusinya • Kelompok lain diberi kesempatan untuk bertanya atau menambahkan	10 menit 25 menit
Penutup		• Guru memberi tugas kelompok untuk membuat powerpoint lengkap dengan gambar atau vidio dari hasil diskusi tadi dan akan dipresentasikan pada pertemuan berikutnya • Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

3. Pertemuan Ketiga

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Sudah dikerjakan tugas dari pertemuan kemarin?	10 menit

		3. Siap untuk presentasi? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran • Guru mempersilahkan peserta didik untuk duduk secara berkelompok	
Inti	Simulasi Problem statement Data collection Data processing Verification	**Mengamati** • Peserta didik mengamati vidio tentang perjalanan seseorang untuk pergi wisata. **Menanya** Peserta didik menyusun pertanyaan tentang macam-macam unsur indutri yang telah dimaati pada vidio tersebut **Mengumpulkan** • Siswa dipersilahakan untuk mengumpulkan informasi secara berkelompok seblum presentasi **Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan usnur industri pariwisata **Mengkomunikasikan** • Setiap kelompok dipersilahkan maju untuk mempresentasikan hasil diskusi dan kerja kelompok dari pertemuan sebelumnya. • Siswa dari kelompok lain dipersilahkan bertanya	10 menit 5 menit 5 menit 10 menit 40 menit
Penutup		• Guru dan siswa menyimpulkan pembelajaran • Guru meminta untuk tiap kelompok mengumpulkan handout dari hasil presentasi dan pertanyaan-pertanyaan dari kelompok lain. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

4. Pertemuan Keempat

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Sudah dikerjakan tugas dari pertemuan kemarin? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran • Guru mempersilahkan peserta didik untuk duduk secara berkelompok	10 menit
Inti	Simulasi	**Mengamati** • Peserta didik mengamati gamabr-gambar mengenai fasilitas-fasilitas yang ada pada tempat objek wisata	10 menit
	Problem statement	**Menanya** • Siswa diminta untuk membuat 2 pertanyaan dan ditulis di 2 lembar kertas, materi pertanyaan sesuai materi yakni tentang skema dan unsur industri pariwisata, dapat pula membuat pertanyaan seputran unsur yang ada pada gambar-gambar yang sebelumnya telah ditayangankan. Setiap lembarnya satu pertanyaan dan dilipat sampai tulisan pertanyaan tidak bisa terlihat sekilas	5 menit
	Data collection	**Mengumpulkan** • Guru meminta siswa mengumpulkan pertanyan-pertanyaan yang telah mereka buat kedepan meja guru • Guru mengacak pertanyaan yang	10menit

	Data processing Verification	telah terkumpul • Guru mempersilahkan siswa mengambil 2 soal yang telah diacak **Mengasosiasi (menalar)** • Guru mempersilahkan siwa untuk mengerjakan soal yang telah didapat • Waktu mengerjakan soal 10 menit • Apabila 10 menit belum selesai maka tidak dapat dilanjutkan **Mengkomunikasikan** • Guru menanyakan apakah ada yang dapat soal yang dibuatnya sendiri • Soal dan jawaban yang telah terkumpul akan dikembalikan ke siswa pembuat soal dan diminta untuk dikoreksi, apabila salah maka siswa yang membuat soal harus memberi jawaban yang benr dibawah jawaban yang salah dan diberi tanda • Setelah dikoreksi oleh masing-masing siswa pembuat soal dialnjutkan dikumpulkan ke guru	45 menit
Penutup		• Guru dan siswa menyimpulkan pembelajaran • Guru memberi tahu untuk pertemuan yang akan datang akan diadaka ulangan harian untuk materi skema dan unsur industri pariwisata • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

5. Pertemuan Kelima

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa	10 menit

		• Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Siap untuk ulangan harian? 3. Apakah kalian sudah belajar? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	
Inti	Simulasi Problem statement Data collection Data processing Verification	**Mengamati** • Peserta didik diberikan kesempatan untuk membaca buku catatan sebelum ulangan harian dilaksanakan **Menanya** Guru menggali pengetahuan dengan *flash back* mengenai materi yang telah dibahas kemarin **Mengumpulkan** • Dari membaca dan *flash back* siswa telah mengumpulkan informasi dan pengetahuan untuk siap menjawab ulangan harian **Mengasosiasi (menalar)** • Siswa mengerjakan soal ulangan harian **Mengkomunikasikan** • Guru menanyakan apakah siswa sudah paham dengan materi yang telah disampaikan dan telah dilaksanakan ulangan harian. • Guru menanyakan apakah ada yang kesulitan mengerjakan ulangan harian?	10 menit 5 menit 5 menit 45 menit 5 menit
Penutup		• Guru menyampaikan judul bab untuk pembelajaran pada pertemuan selanjutnya. • Siswa diminta untuk membaca dari sumber buku, literatur, modul dan internet. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran skema dan unsur industri pariwisata b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami skema dan unsur industri pariwisata	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil mengasosiasikan materi skema dan unsur industri pariwisata	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

2. Instrumen :
   a. Tes tertulis (post test)
      1. Sebutkan pengelompokan perjalanan wisata menurut mind map yang pernah dibahas!
      2. Sebutkan unsur-unsur yang terlibat didalam industri pariwisata !
      3. Apa yang dimaksud dengan atraksi wisata?
      4. Adalah suatu badan usaha dimana operasionalnya meliputi pelayanan semua proses perjalanan dari seseorang sejak berangkat hingga kembali, sehingga mereka merasa nyaman selama perjalanan, merupakan pengertian dari apa?
      5. Buatlah mind map secara sederhana dan singkat tentang skema industri pariwisata!
3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
   Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										

4										
5										

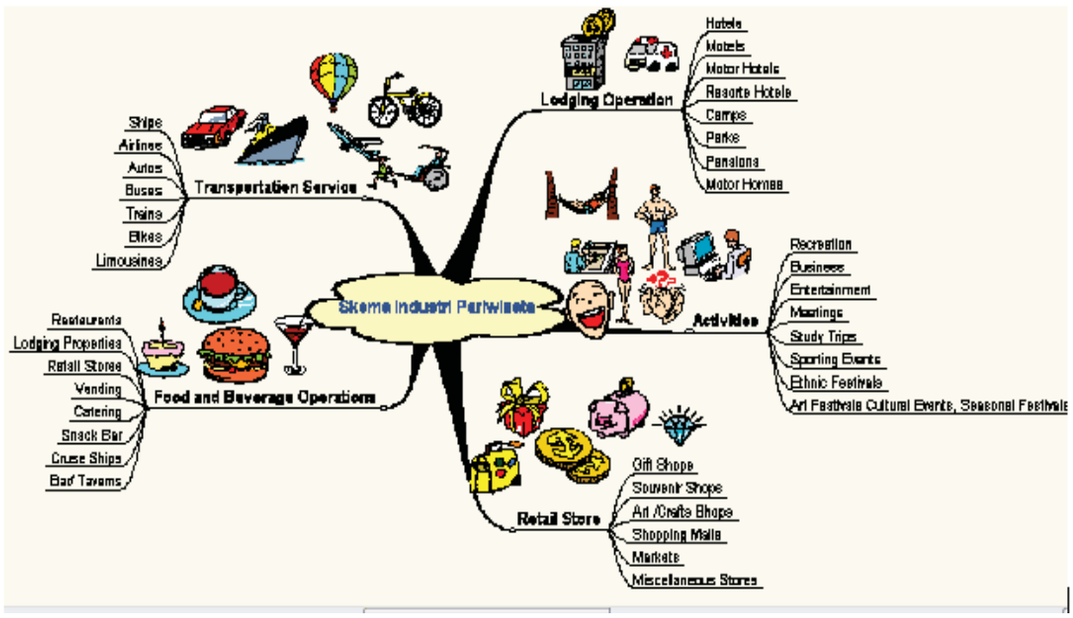
Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

4. Pedoman penskoran

a. Kunci Jawaban

1. Akomodasi, Objek wisata, Transportasi, Sarana dan fasilitas
2. Akomodasi, Jasa boga dan Restoran, Transportasi dan Jasa Angkut, Tepmat Penukaran uang, Atraksi Wisata, Cindera mata, Biro Perjalanan
3. Atraksi wisata dapat berupa pertunjukan tari, musik, upacara adat dll sesuai dengan budaya setempat. Pertunjukan ini dapat dilaksanakan secara tradisional maupun modern, melalui atraksi wisata ini dapat dilakukan salah satunya mengangkat keunggulan lokal setempat .
4. Biro perjalanan
5. Mind map skema industri pariwisata



b. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)
   Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 20
   Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 20
   Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20
   Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 5 dijawab benar skor maksimal 30

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, September 2015

Mengetahui
Guru Mapel

RUSTINA ANJAR R, S.Pd
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa

INTAN SUKMA KARTINI
NIM. 12511241013

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester : X/1

Mata Pelajaran : Pengantar Pariwisata

Materi Pokok : 3.4 Jenis dan Ruang Lingkup Karir pada Industri Pariwisata

Waktu : 2 × 5 × 45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam pengetahuan pariwisata

Indikator:

1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang jenis dan ruang lingkup karir industri pariwisata

1.1.2 Dapat mengharagai, menjaga, dan mengelola alam sebagai rasa terimakasih kepada Tuhan Yang Maha Esa sebagaimana telah menciptakan bumi dan isinya yang dapat dimanfaatkan untuk tempat pariwista.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tentang jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata

2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktifitas sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap dalam melakukan pekerjaan.

2.3 Menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja

Indikator:

2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan jenis dan ruang lingkup karir industri pariwisata

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam pembelajaran pariwisata

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi kesehatan dan keselamatan kerja

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata

Indikator:

3.1.1 Dapat menjelaskan jenis industri pariwisata

3.1.2 Dapat mendiskripsikan ruang lingkup karir industri pariwisata

3.1.3 Dapat mengidentifikasi konsep jenis dan ruang lingkup karii pada industri pariwisata

KD KI -4 (Ketrampilan)

4.1.1 Dapat menunjukkan jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata

4.1.2 Dapat mengklasifikasi kebutuhan jenis dan ruang lingkup industri pariwisata berdasarkan daerah pengembangan wisata

4.1.3 Dapat Menentukan kebutuhan jenis dan ruang lingkup industri pariwisata berdasarkan daerah pengembangan wisata

C. Tujuan Pembelajaran

3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat ***mensyukuri*** karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui jenis dan ruang lingkup karir industri pariwisata

3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata

3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata

D Materi Pembelajaran

1. Pengertian industri pariwisata
2. Konsep industri pariwisata
3. Produk-produk industri pariwisata

4. Karir Industri Pariwisata

E. Metode Pembelajaran
1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran
1. Media : handout, Buku, internet, koran, majalah,
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. SumberBelajar :
   a. Minta Harsana, M.Sc, Pengantar Pariwisata
   b. Gamal Suwartono, SH, Dasar-dasar Pariwisata
   c. Internet : ww.sandywarman.com/2014/10/bab-3-skema-dan-unsur-industri.html

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	**SINTAK DISCOVERY LEARNING**	**Deskripsi Kegiatan**	**Alokasi Waktu**
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran . • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Simulasi Problem statement	**Mengamati** • Siswa mengamati vidio tentang peluang industri pariwisata **Menanya** • Guru memberi pertanyaan : Peluang apa saja yang dapat didirikan pada kebutuhan objek wisata yang telah kalian amati dividio tadi? • Siswa dipersilahakn bertanya apabila ada yang ingin ditanyakan	15 menit 10 menit

	Data collection Data processing Verification	**Mengumpulkan** • Dengan ditampilkan vidio siswa dapat mengumpulkan informasi tentang industri pariwisata yang dibutuhka ada suatu tempat objek wisata **Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar bersama siswa dapat memberi komentar tentang vidio industri pariwisata yang dapat dikembangkan pada tempat objek wisata **Mengkomunikasikan** • Guru memberi tambahan materi dan memastikan siswa sudah faham atau belum • Peserta didik membuat kesimpulan tentang hasil pembelajaran tentang industri pariwisata	10 menit 20 menit 15 menit
Penutup		• Peserta didik menyimpulkan dan merangkum secara singkat tentang industri pariwisata • Guru memberi tugas untuk menjari artikel tentang jenis industri pariwisata • Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

2. Pertemuan Kedua

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada	10 menit

		hari ini? 2. Sudah dikerjakan tugas yang telah diberikan pada pertemuan sebelumnya? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	
Inti	Simulasi Problem statement Data collection Data processing Verification	**Mengamati** • Peserta didik diminta untuk mengamati dan memahami artikel yang telah mereka cari dari rumah **Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai objek wisata dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Apa yang dapat kalian ceritakan kembali tentang artikel yang telah kalian cari? 2. Ada berapa jenis industri pariwisata? 3. Sudahkah kalian membaca artikel kalian secra faham? 4. Ada yang tidak dimengerti tentang maksud artikel yang telah kalian cari? **Mengumpulkan** • Guru meminta siswa mengumpulkan poin-point penting dari artikel yang telah mereka bawa pada selembar kertas **Mengasosiasi (menalar)** • Guru menunjuk siswa maju kedepan untuk membacakan hasil rangkumannya **Mengkomunikasikan** • Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk menyakan hal-hal yang tidak difahaminya	20 menit 10 menit 10 menit 20 menit 15 menit
Penutup		• Guru memberi tugas untuk mencari istilah tentang Pramuwisata dan EO • Guru menutup pembelajaran dengan salam	10 menit

3. Pertemuan Ketiga

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Sudah dikerjakan tugas dari pertemuan kemarin? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	10 menit
Inti	Simulasi Problem statement Data collection Data processing Verification	**Mengamati** • Peserta didik mengamati vidio tentang guide wisata **Menanya** Peserta didik menyusun pertanyaan tentang vidio yang telah diamati **Mengumpulkan** • Siswa dipersilahkan duduk berkelomok • Siswa dipersilahakn mengumpulkan informasi dari taman-teman sekelomponya tentang karir yang dapat diraih di industri pariwisata **Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan pengetahuan tenatang kakrir apa sja yang dapat diraih di industri pariwisata **Mengkomunikasikan** • Setiap kelompok dipersilahkan maju untuk mempresentasikan hasil	10 menit 5 menit 5 menit 45 menit

		diskusi dan kerja kelompok • Siswa dari kelompok lain dipersilahkan bertanya	5 menit
Penutup		• Guru dan siswa menyimpulkan pembelajaran • Guru meminta untuk tiap kelompok mengumpulkan handout dari hasil presentasi dan pertanyaan-pertanyaan dari kelompok lain. • Guru memberi tugas kelompok untuk mengidentifikasi dan menganalisis jenis industri dan ruang lingkup apa yang tepat untuk objek wisata yang masih dikembangkan diindonesia, dan dibuat power point • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

4. Pertemuan Keempat

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada hari ini? 2. Sudah dikerjakan tugas dari pertemuan kemarin? 3. Siap untuk presentasi? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran • Guru mempersilahkan peserta didik untuk duduk secara berkelompok	10 menit
Inti	Simulasi	**Mengamati** • Peserta didik mengamati gamabar-gambar mengenai objek wisata yang masih dikembangkan di Indonesia	10 menit

	Problem statement Data collection Data processing Verification	**Menanya** • Adakah dari kelompok kalian yang membahas objek wisata seperti yang saya tampilkan tadi? • Dengan menanya siswa dapat memahami objek wisata yang masih perlu dikembangkan **Mengumpulkan** • Guru meminta siswa untuk mengumpulkan infromasi-informasi kembali sebelum presentasi dimulai **Mengasosiasi (menalar)** Dari hasil menalar siswa mampu dan siap untuk maju kedepan pesentasi **Mengkomunikasikan** • Satu per satu kelompok maju kedepam untuk presentasi • Kelompok lain dipersilahkan untuk bertanya atau menambah	5 menit 10menit 10 menit 35 menit
Penutup		• Guru dan siswa menyimpulkan pembelajaran • Guru memberi tahu untuk pertemuan yang akan datang akan diadaka ulangan harian untuk jenis dan ruag lingkup karir pada industri pariwisata • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

5.Pertemuan Kelima

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran. Dengan memberi pertanyaan: 1. Siap untuk pembelajaran pada	10 menit

		hari ini? 2. Siap untuk ulangan harian? 3. Apakah kalian sudah belajar? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	
Inti	Simulasi Problem statement Data collection Data processing Verification	**Mengamati** • Peserta didik diberikan kesempatan untuk membaca buku catatan sebelum post test dilaksanakan **Menanya** Guru menggali pengetahuan dengan *flash back* mengenai materi yang telah dibahas kemarin **Mengumpulkan** • Siswa diberi kesempatan untuk membca catatab atau handout 10 menit • Dari membaca dan *flash back* siswa telah mengumpulkan informasi dan pengetahuan untuk siap menjawab ulangan harian **Mengasosiasi (menalar)** • Siswa mengerjakan soal ualangan harian **Mengkomunikasikan** • Guru menanyakan apakah siswa sudah paham dengan materi yang telah disampaikan • Guru menanyakan apakah ada yang kesulitan mengerjakan ulangan harian?	10 menit 5 menit 5 menit 45 menit 5 menit
Penutup		• Guru menyampaikan judul bab untuk pembelajaran pada pertemuan selanjutnya. • Siswa diminta untuk membaca dari sumber buku, literatur, modul dan internet. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran Jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami Jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan Terampil mengasosiasikan Jenis dan ruang lingkup karir pada industri pariwisata	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

2. Instrumen :
   a. Tes tertulis
      1. Apa yang dimaksud dengan industri pariwisata?
      2. Sebutkan 3 konsep industri pariwisata!
      3. Apa kepanjangan dari DAW, DT, dan DTW?
      4. Industri-industri pariwisata apa yang sangat berperan dalam pengembangan pariwisata?
      5. Apa manfaat industri pariwisata dalam pengembangan pariwisata?
      6. Apa saja perusahaan-perusahaan yang termasuk dalam industri pariwisata?
      7. Sebutkan Jenis Jenis Karier dalam Industri Pariwisata !
      8. Apa yang dimaksud dengan pramuwisata?
      9. Apa saja tugas EO (Event Organaizer)
      10. Suatu perusahaan yang usaha kegiatannya merencanakan & menyelenggarakan perjalanan orang – orang untuk tujuan wisata atas inisiatif sendiri dan resiko sendiri dengan tujuan mengambil keuntungan dari penyelenggaraan perjalanan tersebut. Definisi diatas merupakan perusahaan apa?

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
   Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

4. Pedoman penskoran

a. Kunci Jawaban

1. Industri Pariwisata merupakan suatu industri dari serangkaian perusahan yang menghasilkan barang dan jasa yang diperuntukkan pada para wisatawan agar terpenuhi kesenangannya dalam berwisata.
2. Sumberdaya alam, sumber daya manusia, sumber daya ciptaan manusia
3. DAW Daerah Asal Wisatawan
   DT Daerah Transit
   DTW Daerah Tujuan Wisata
4. Indusrti biro perjalanan wisata, hotel dan restoran. Selain itu juga didukung oleh industri-industri pendukung pariwisata lainnya.
5. - Meningkatkan pendapatan devisa pada khususnya dan pendapatan negara pada umumnya, perluasan kesempatan serta lapangan kerja dan mendorong kegiatan-kegiatan industri sampingan lainnya.
   - Memperkenalkan dan mendayagunakan keindahan alam dan kebudayaan Indonesia.
   - Meningkatkan persaudaraan atau persahabatan nasional dan internasional.

6. - Travel Agent.
   - Perusahaan Angkutan (Transportasi).
   - Akomodasi perhotelan.
   - Bar dan Restoran.
   - Souvenir dan Handicraf
7. Ticketing, Reservation, Pramuwisata, Tour Operator, Mice,
8. - **Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia** (KBBI) Pramuwisata adalah petugas pariwisata yg berkewajiban memberi petunjuk dan informasi yg diperlukan wisatawan. Pramuwisata disebut juga Pemandu Wisata atau *Guide* dalam Bahasa Inggris.
   - **Menurut Peraturan Menparpostel RI,** Pramuwisata adalah seseorang yang bertugas memberikan bimbingan, penjelasan dan petunjuk tentang obyek wisata serta membantu keperluan wisatawan lainnya.
9. Peran EO, yaitu membantu mewujudkan harapan dan tujuan dari penyandang dana. Melalui rangkaian acara:
   - Mulai dari proses penciptaan konsep,
   - Persipan tempat,
   - perizinan,
   - Perlengkapan pendukung,
   - Jalannya acara
   - Dokumentasi,
   - Sampai publikasi acara di media masa.
10. Perusahaaan Tour Operator

b. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)
   Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 5
   Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 10
   Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 5
   Soal nomor 5 dijawab benar skor maksimal 15
   Soal nomor 6 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 7 dijawab benar skor maksimal 15
   Soal nomor 8 dijawab lengkap skor maksimal 10
   Soal nomor 9 dijawab benar skor maksimal 15
   Soal nomor 10 dijawab benar skor maksimal 5

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, September 2015

Mengetahui
Guru Mapel

RUSTINA ANJAR R, S.Pd
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa

INTAN SUKMA KARTINI
NIM. 12511241013

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl Pramuka,Tawarsari,Wonosari,Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com

UJIAN UH 1
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Mata Pelajaran	: Pengantar Pariwisata
Kelas	: X TB
Hari Tanggal	: TB I Kamis, 27 Agustus 2015
	TB II Sabtu, 29 Agustus 2015
Waktu	: 90 menit
Sifat Test	: Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas, tepat dan benar!

1. Jelaskan pengertian pariwisata!
2. Apa kepanjangan dari BPW dan APW?
3. Sebutkan 2 macam cara membuat paspor!
4. Sebutkan 3 macam hotel berdasarkan kapasitasnya!
5. Akomodasi yang dibangun dan dioperasikan semata-mata untuk mencari keuntungan yang sebesar-besarnya, berdasarkan uraian tersebut maka dapat dikatakan sebagai akomodasi apa?
6. Sebutkan dan jelaskan mengenai sebutan pengunjung pariwisata!
7. Apa yang dimaksud dengan sapta pesona? Sebutkan unusur-unsurnya!
8. Mewujudkan budaya antri, memelihara lingkungan dengan mentaati peraturan yang berlaku, berdasarkan uarian tersebut maka termasuk sapta pesona pada unsur apa?
9. Apa yang dimaksud dengan visa? Sebutkan macam-macam visa!
10. Jelaskan dari tahun ke tahun tahap pariwisata sebagai displin ilmu!

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP	25 Agts 2015	
Kapro/KGNA		

PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl Pramuka,Tawarsari,Wonosari,Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com

ULANGAN HARIAN II
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Mata Pelajaran : HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS
Kelas : X TB
Hari Tanggal :
Waktu : 45 menit
Sifat Test : Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas, tepat dan benar!

1. Apa yang dimaksud dengan produk wisata?
2. Sebutkan 3 unsur utama produk wisata
3. Apa saja fasilitas yang seharusnya dimiliki oleh tempat tujuan wisata?
4. Sebutkan ap saja jasa yang disediakan oleh perusahaan!
5. Fasilitas Umum, Kemudahan, Keramahan, Adat-Istiadat, Seni Budaya, Cinderamata, merupakan contoh penyedia jasa dari?
6. Apa manfaat adanya toko cinderamata atau toko souvenir bagi wisatawan?
7. Sebutkan 3 ciri-ciri produk wisata!
8. Sebutkan 3 macam objek wisata menurut Direktoral Jendral Pemerintah!
9. Berilah contoh objek wisata sosial budaya (dengan nama tempatnya)
10. Apa manfaat dari ekowisata?

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP	23 Agts 2015	
Kapro/KGNA		

LAMPIRAN

KISI-KISI MID SEMESTER, DAN SOAL MID SEMESTER

PENGANTAR PARIWISATA

KISI-KISI MID SEMESTER GANJIL 2015 / 2016

MATA PELAJARAN : Pengantar Pariwisata
KELAS : X TB I&II
WAKTU : 90 menit
JENIS TES : Mencongak dan essay

Terbitan	: A
No.Dokumen	: F/751/WKS1/17
Revisi ke	: 00
Tgl. Berlaku	: 18 -08 - 2009

No	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator Soal	Nomor Soal	Kunci
1.	3.1 Mendiskripsikan pengertian, istilah dan sejarah pariwisata	• Menyebutkan pengertian priwisata • Menyebutkan istilah-istilah yang ada di pariwisata • Mengidentifikasi sejarah pariwisata	• Mampu menyebutkan pengertian priwisata • Mampu menyebutkan istilah-istilah yang ada di pariwisata • Mampu mengidentifikasi sejarah pariwisata	**I** **(1,2,3,4,5,6,7,8,9, 10,20)** \	**I** 1. Seseorang atau kelompok orang yang melakukan suatu perjalanan wisata, jika lama tinggalnya tidak lebih dari 24 jam di daerah atau negara yang dikunjungi. 2. Akomodasi komersil 3. Ibnu Batuta 4. Surat keterangan ijin tinggal di suatu negara yang akan dituju oleh wisatawa 5. Aman 6. Biro Perjalanan Wisata 7. Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah,dan Pemerintah Daerah 8. Visa Dinas, Visa diplomatic, Visa Biasa 9. Tahun 1962 di Madrid 10. Paspor 20. Perusahaan

				II **(1,4)**	**II** **1.** Wisatawan dan pelancong. Wisatawan adalah orang yang melakukan perjalanan wisata jika lama tinggalnya sekurang-kurangnya 24 jam di daerah atau negara yang dikungjungi, sedangkan pelancong adalah orang yang melakukan perjalanan wisata jika tinggal kurang dari 24 jam di daerah atau negara yang dikungjungi. 4.**Visa** adalah surat ijin tinggal disuatu negara yanag akan dituju oleh wisatawan. Surat ijin diperbolehkan dari kantor Kedutaan Besar suatu negara yang menjadi tujuan wisata **Paspor**, surat keterangan yang dikeluarkan oleh pemerintah untuk seorang wisatawan/warga negara yang akan mengadakan perjalanan ke luar negeri, yang pembuatannya diurus oleh kantor migrasi di negara yang bersangkutan
2.	3.2 Mendiskripsikan jenis dan ciri produk serta objek wisata	• Menyebutkan pengertian dari jenis dan ciri produk serta objek wisata • Mengidentifikasi jenis dan ciri serta objek wisata	• Mampu Menyebutkan pengertian dari jenis dan ciri produk serta objek wisata • Mampu mengidentifikasi jenis dan ciri serta objek wisata	**I** **(11,12,13,14,15,16, 17,18,19)**	**I** 11. Fasilitas umum, kemudahan (petunjuk jalan) 12. Tidak dapat dipindahkan 13. Menjadi 4 yakni flora-fauna, budidaya sumberdaya alam,keunikan dan kekhasan ekosistem, dan gejala alam 14. Objek wisata budaya 15. Ekowisata 16. Daya tarik daerah tujuan wisata, fasilitas, kemudahan 17. Arung jeram, mendaki gunung, memancing ikan 18. Wisata minat khusus 19. Kebun teh, wisata edukasi

				II **(2,3,5)**	**II** **2. Perusahaan** Jasa yang disediadakan perusahaan antara lain jasa angkutan, penginapan, pelayanan makan dan minum, jasa tour, dsb **Masyarakat dan pemerintah** Jasa yang sedikan masyarakat dan pemerintah antara lain berbagai prasarana fasilitas umum, kemudahan, keramahan-tamahan, adat istiadat, seni budaya dsb. **Alam** Jasa yang disediakan alam anatara lain pemandangan alam, pantai, gua, taman laut, dsb 3. **Flora** : Taman bunga nusantara **Fauna** : Kebun binantang ragunan **Keunikan dan kehasan ekosistem** : pantai dan mangrove **Gejala alam** : kawah ijen **Budidaya sumber daya alam** : kebun teh Sosial buadaya : Wisata acara adat **Peninggalan Pra sejarah**: Candi Borobudur **Kesenian**: Pertunjukan Ramayana di parambanan **Minat khusus**: arung jeram, mendaki gunung 5.Angkutan /transportasi Makan dan minum Tempat tinggal atau tempat istirahat sementara Jasa tour Paket pelayanan fasilitas dan wahana di

					temapat wisata yang dikunjungi Toko souvenir Ramah-tamah

Wonosari, September 2015

Guru Mapel,

RUSTINA ANJAR ROKHANI, S.Pd.
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa,

INTAN SUKMA KARTINI
NIM 12511241013

PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl Pramuka,Tawarsari,Wonosari,Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com

MID SEMESTER
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Mata Pelajaran	:PENGANTAR PARIWISATA
Kelas	: X TB
Hari Tanggal	:
Waktu	:
Sifat Test	: Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas, tepat dan benar!

1. Pelancong adalah ……
2. Akomodasi yang dibangun dan dioperasikan semata-mata untuk mencari keuntungan adalah akomodasi ……
3. *The First Traveller of Islam* adalah …….
4. Visa adalah ……..
5. Agar wisatawan tidak mersa cemas dan dapat menikmati kunjungannya merupakan unsur sapta pesona ……
6. Kepanjangan BPW adalah ……
7. Pariwisata adalah……
8. Sebutkan 3 macam Visa ……,……,……..
9. Organisasi seperti AIEST (Association D'Experst Scientifiquis Du Tourisme), AIT (Alliance Internationale Tourisme), dan IUTO secara resmi mengakui Ilmu Pariwisata sebagai cabang ilmu pengetahuan yang berdiri sendiri, pada tahun …….., di ……..
10. Suatu keterangan yang dikeluarkan pemeritah untuk seorang wisatawan/warga yang akan mengadakan perjalanan keluar negeri, yang pembuatannya diurus oleh kantor migrasi di negara yang bersangkutan, uraian tersebut merupakan pengrtian dari ……
11. Sebutkan 3 prodk yang disediakan oleh penyedia jasa dari pemerintah……
12. Salah satu ciri produk pariwisata adalah ……..
13. Obyek wisata alam dapat dibagi menjadi…… yaitu ……,……..,……,…….
14. Borobudur, acara kematian adat Toraja merupakan objek wisata ……
15. upaya untuk memaksimalkan dan sekaligus melestarikan potensi sumber-sumber alam dan budaya untuk dijadikan sebagai sumber pendapatan yang berkesinambungan, merupakan pengertian dari……..
16. Sebutkan salah satu unsur utama produk wisata ……
17. Berikan 3 contok objek wisata minat khusus……..,……..
18. Motivasi wisatawan mencari sesuatu yang baru, otentik dan mempunyai pengalaman perjalanan wisata yang berkualitas, merupakan prinsip dari ……..
19. Berikan 2 tempat wisata yang merupakan objek wisata alam sumber daya alam ……,…….....
20. Jasa angkutan, penginapan, pelayanan makan dan minum, jasa tour, merupakan penyedia jasa dari ……

PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl Pramuka,Tawarsari,Wonosari,Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com

II. Jawablah pertanyaan dibawah ini dnegan benar dan selengkap mungkin !

1. Jelaskan mengenai sebutan pengunjung pariwisata !
2. Sebutkan contoh macam-macam jasa pariwisata berdasarkan penyedianya !
3. Sebutkan macam-macam objek wisata dan berikan contohnya !
4. Sebutkan dan jelaskan 2 dokumen perjalanan wisata !
5. Sebutkan macam-macam produk wisata yang dibutuhkan agar wisatawan dapat mencapai keiinginannya untuk mengunjungi suatu objek wisata!

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP	15 Sep 2015	
Kapro/KGNA		

LAMPIRAN

RPP

HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS & FUSION FOOD

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari

Kelas/Semester : XII/1

Mata Pelajaran :Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food

Materi Pokok :3.1 Hidangan utuk Kesempatan Khusus

Waktu : 8 × 3 × 45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan untuk kesempatan khusus dan *fusion food* sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan untuk kesempatan khusus.

1.1.2 Dapat bersyukur dengan mengolah hasil bumi yang telah diciptakan Tuhan Yang Maha Esa melalui pengolahan hidangan untuk kesempatan khusus.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan untuk kesempatan khusus.

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.

2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan untuk kesempatan khusus..

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan acara kesempatan khusus di Indonesia

Indikator:

3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai acara kesempatan khusus di Indonesia

3.1.2 Mampu mendeskripsikan berbagai acara kesempatan khusus di Indonesia

3.1.3 Mampu menyebutkan berbagai hidangan utnutk kesempatan khusus yang disajikan pada acara tertentu.

3.1.4 Mampu mengidentifikasi berbagai hidangan untuk kesempatan khusus yang disajikan pada acara tertentu di Indonesia.

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan keagamaan

Indikator:

4.1.1 Mampu membandingkan karakteristik berbagai hidangan kesempatan khusus di berbagai wilayah Indonesia.

4.1.2 Mampu menyusun hidangan utntuk kesempatan khusus di wilayah Indonesia

C. Tujuan Pembelajaran

3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat ***mensyukuri*** karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan untutk kesempatan khusus di wilayah Indonesia.

3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan menyusun hidangan untuk kesempatan khusus.

3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat susunan hidangan untuk kesempatan khusus.

D Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan
2. Pengertian kesempatan khusus
3. Jenis - jenis kesempatan khusus di Indonesia
4. Macam hidangan pada acara kesempatan khusus
5. Penyajian hidangan pada acara kesempatan khusus

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode : Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.
4. Metode Kuis : *Course Review Horay* (*CRH*)

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Handout, Buku, internet,
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. SumberBelajar :
   a. Buku : Ridhayani, Saputra. 2012. Merencanakan Menyiapkan dan Menampilkan.
   b. Internet : www.wikipedia.org
   www.zonanesia.com
   ilmupengetahuanumum.co
   www.1001buku.or.id

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. **Pertemuan Pertama**

Kegiatan	**SINTAK DISCOVERY LEARNING**	**Deskripsi Kegiatan**	**Alokasi Waktu**
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya: 1. Ada yang berulang tahu hari ini? 2. Saat ulang tahun dirayakan apa menu hidangannya ? 3. Apakah menu yang dihidangkan saat perayaan ulang tahun itu sama dengan menu yang kalian makan setiap hari? 4. Apa perbedaan dari disusunnya menu pada acara ulang tahun dengan menu makan kalian sehari-sehari? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	15 menit

Inti	Pemberian Stimulus	**Mengamati** Peserta mengamati gambar dan vidio yang ditayangkan tentang acara tertentu dan terdapat hidangan yang disajikan	35 menit
	Identifikasi Masalah	**Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Apa yang dimaksud dengan hidangan? 2. Apa yang dimaksud dengan kesempatan khusus? 3. Ada apa saja kesempatan khusus di Indonesia? 4. Kapan mereka mengadakan acara tersebut? 5. Makanan yang biasa dihidangkan saat acara tersebut? 6. Latar belakang atau tujuan mereka mengadakan acara tersebut? 7. Bedakah makanan yang disajikan?	15 menit
		• Guru menyampaikan materi mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara adat menggunakan bantuan *power point* dan meminta siswa untuk aktif bertanya.	45 menit
	Pengumpulan Data	**Mengumpulkan** • Guru membagi siswa kedalam 6 kelompok dimana setiap kelompok diberi topik diskusi yang berbeda: (1&2) kesempatan khusus peringatan hari besar kenegaraan (3&4) kesempatan khusus peringatan hari besar keagamaan (5&6) kesempatan khusus rangkaian kelahiran	10 menit
		• Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang hidangan yang telah ditentukan sesuai kelompok.	45 menit
	Pembuktian		

	Generalisasi	**Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan macam-macam acara khusus dan hidangannya • Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi masing-masing. **Mengkomunikasikan** Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap kelompok maju untuk membacakan hasilnya. Siswa yang lain diperkenankan untuk bertanya atau menambahkan kepada kelompok yang telah maju.	15 menit 90 menit 90 menit
Penutup		• Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. • Guru memberi tugas rumah untuk membuat power point untuk presentasi dan mencari hidangan untuk kesempatana khusus sesuai dengan pembagian kelompok. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	20 menit

2. Pertemuan Kedua

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: 1. Siap menerima pelajaran hari ini? 2. Bagaimana masih ingat pelajaran minggu kemarin? 3. Sudah mengerjakan tugas yang sudah diberikan minggu kemarin? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	15 menit

Inti	Pemberian Stimulus	**Mengamati** • Siswa mengamati gambar hidangan untuk kesempatan khusus.	60 menit
	Identifikasi Masalah	**Menanya** Guru menggali pengetahuan siswa mengenai hidangan untuk kesempatan khusus untuk beberapa pertanyaan pembuka: 1. Bagaimana hidangan yang telah kalian cari dari tugas minggu lalu? 2. Menapa hidangan tersebut harus dihidangan pada waktu acara tersebut? 3. Apakah antar kelompok sudah menceritakan tentang hidangan untuk kesempatan atau acara tertentu menurut hidangan yang dibahasnya?	45 menit
	Pengumpulan Data	**Mengumpulkan** Guru meminta siswa bergabung dengan kelompok yang telah dibagi pada pertemuan sebelumny, daftar kelompok yang telah dibentuk yakni: (1&2) kesempatan khusus peringatan hari besar kenegaraan (3&4) kesempatan khusus peringatan hari besar keagamaan (5&6) kesempatan khusus rangkaian kelahiran	10 menit
	Pembuktian	**Mengasosiasi (menalar)** • Setiap kelomok diminta untuk memantapkan kembali materi yang telah didiskusikan	45 menit
	Generalisasi	**Mengkomunikasikan** • Setelah pemantapan materi kembali perwakilan setiap kelompok maju dengan media powerpoint dan mulai untuk memperesentasikan hasil diskusi kelompok yang telah dilaksanakan dari pertemuan sebelumnya. Siswa atau kelompok yang lain diperkenankan untuk bertanya atau menambahkan kepada kelompok yang telah maju.	120 menit

		• Kuis: 1. Setiap kelompok diminta untuk membuat 16 kotak persegi (kotak 4x4) dalam sebuah kertas. 2. Kotak-kotak yang sudah dibuat diminta untuk diisi dengan angka 1-16 dengan urutan yang bebas (tidak harus urut meski kotak berurutan). 3. Kertas yang sudah siap diberi nama dan anggota kelompok. Nama kelompok berupa nama buah-buahan yang mereka sukai. 4. Guru membacakan soal 1-16 secara acak. 5. Guru meminta setiap pertanyaan harus langsung dijawab oleh masing-masing kelompok pada kotak yang sudah dibuat sesuai dengan nomor pertanyaan. Misalnya guru membacakan soal nomor 5 maka setiap kelompok harus menulis jawaban pada kotak nomor 5-nya masing-masing. 6. Siswa diperkenankan menjawab soal dengan acuan berbagai sumber seperti buku, modul, literature atau yang lainnya. 7. Setiap pertanyaan yang sudah dijawab langsung dibahas oleh guru dan siswa secara bersama-sama. 8. Setiap kelompok yang berhasil menjawab 4 soal dengan benar dan jawaban tersebut membentuk garis vertical, horizontal maupun diagonal maka kelompok tersebut diminta untuk berteriak ‘horay’. 9. Pertanyaan akan dibacakan hingga habis oleh guru. 10. Kelompok yang dapat membuat garis vertical, horizontal	45 menit

		maupun diagonal paling banyak pada kertas jawabnya dianggap sebagai pemenangnya dan mendapat hadiah dari guru. 11. Kelompok yang kalah mendapat hukuman berupa tugas diskusi mengenai kesimpulan dari materi yang disampaikan pada hari ini dan dipresentasikan di depan kelas.	
Penutup		• Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. • Guru Memberitahukan bahwa pertemuan selanjutnya akan diadakan post test • Guru memberi tugas siswa diminta mencetak gambar-gambar hidangan untuk acara khusus sesuai pembagian kelompoknya. • Guru memotivasi siswa untuk se kreatif mungkin dalam mencetak gambar karena akan mempengaruhi hasil diskusi dan penilaian antar kelompok. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	20 menit

3. Pertemuan Ketiga

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: 1. Apakah sudah membawa gambar yang sudah dicetak sesuai yang ditugaskan kemrin? 2. Siap post test? 3. Apakah kalian sudah belajar?	15 menit

Inti	Pemberian Stimulus	**Mengamati** • Sebelum ulangan siswa mengamati gambar yang telah dibawa oleh kelompok sendiri mauapun kelompok lain	60 menit
	Identifikasi Masalah	**Menanya** • Guru memberi pertanyaa siswa 1. Bagaimana karakteristik tumpeng yang kalian amati tadi? 2. Apa perbedaan tumpeng perayaan hari 17an dan tumpeng saat rangakaian kelahiran	20 menit
	Pengumpulan Data	**Mengumpulkan** Guru meminta siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknya masing-masing.	15 menit
	Pembuktian	**Mengasosiasi (menalar)** • Guru menginstruksikan siswa untuk mengamati perbedaan karakteristik hidangan untuk kesempatan khusus dengan cara: 1. Setiap kelompok diminta untuk mengumpulkan gambar hidangan untuk kesempatan khusus yang telah dicetak 2. Guru menempelkan gambar-gambar tersebut pada papan tulis 3. Setiap 2 kelompok maju untuk mengamati dan membedaka karakteristiknya lalu dicacat dibuku masing-masing anggota kelompok dan dibatasi waktu maksimal setiap kelompok 20 menit 4. Selanjutnya berulang sampai seluruh kelompok telah maju mengamati dan menuliskan perbedaan karakteristik setiap menu khusus yang ada digambar	90 menit

	Verification	• Siswa diberikan post test. **Mengkomunikasikan** • Guru menanyakan apakah siswa sudah paham dengan materi yang telah disampaikan (hidangan untuk kesempatan khusus). • Guru meanyakan apakah ada yang kesulitan mengerjakan post test?	120 menit 10 menit 10 menit
Penutup		• Guru memberi tugas siswa untuk membuat laporan individu dari hasil pengamatan perbedaan karakteristik dari media gambar yang telah diamati didepan kelas tadi. • Guru menyampaikan judul bab untuk pembelajaran pada pertemuan selanjutnya. • Siswa diminta untuk membaca dari sumber buku, literatur, modul dan internet. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	20 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran hidangan untuk kesempatan khusus. b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami hidngan untuk kesempatan khusus	Tes tertulis	Penyelesaian soal esay
3.	Ketrampilan Dapat mengerjakan tugas rumah, dan laporan individu	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu maupun kelompok dan saat diskusi

2. Instrumen :

a. Tes tertulis (post test teka-teki silang)

1. Jelaskan Apakah yang dimaksud dengan kesempatan khusus !
2. Sebutkan dan jelaskan apa saja acara kesempatan khusus yang ada di wilayah Indonesia!
3. Sebutkan lauk yang biasanya mengelilingi nasi tumpeng di Indonesia !
4. Bagaimana suasana perayaan pesta Rijstafel?
5. Sebutkan ada berapa macam santan, apa yang membedakan? Sebutkan contoh masakannya!

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

4. Pedoman penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

1. Kesempatan khusus disebut juga dengan acara spesial atau acara dengan tujuan tertentu. Kesempatan khusus biasanya diadakan paling tidak sekali dalam setahun atau sekali dalam seumur hidup.

2. a) Peringatan hari hari besar kenegaraan seperti : hari besar kemerdekaan, hari kartini, hari ibu dan lain-lain. Acara seperti ini diadakan sekali dalam satu tahun dan merupakan acara nasional. Yaitu acara ini dirayakan oleh seluruh lapisan masyarakat di Indonesia tanpa membedakan agama, adat maupun apalagi jenis kelamin

   b) Peringatan hari besar keagamaan : hari raya idul fitri, hari paskah, waisak, galungan, nyepi, natal. Peringatan seperti ini tentu terbatas bagi para pemeluk agamanya masing-masing.

   c) Hari kelahiran : upacara 7 bulanan, upacara tedhak siten, ulang tahun dan lain-lain. Acara seperti ini lebih merujuk pada adat masing-masing masyarakat.

   d) Rangkaian pernikahan : lamaran, seserahan, siraman, midodareni, pesta perkawinan, dan diikuti oleh sanak keluarga, kerabat, dan tetangga.

   e) Lain-lain : diet penyakit khusus, hajatan sunatan, wisuda, syukuran rumah dan lain-lain. Acara seperti ini lebih mengacu pada pribadi masing-masing orang.
3. Tumis kacang panjang, gudangan, perkedel, sambal goreng tempe, kering kentang, telur rebus, ayam goreng dan lain-lain.
4. Rijstafel klasik terdiri dari 40 macam masakan yang disajikan oleh 40 orang pelayan yang bertelanjang kaki, mengenakan berbusana seragam resmi warna putih, blangkon, dan kain batik melilit pinggang mereka.
5. Ada dua jenis santan dalam masakan Indonesia, santan encer dan santan kental. Perbedaan ini berdasarkan kadar air yang dikandungnya. Santan encer biasanya digunakan untuk sayur berkuah seperti lodeh dan soto, sementara santan kental digunakan untuk rendang dan aneka kue dan penganan ringan.

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Pengetahuan)
   Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 30
   Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 20
   Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 20
   Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 20

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Mapel

RUSTINA ANJAR R, S.Pd
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa

INTAN SUKMA KARTINI
NIM. 12511241013

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

Kisi-Kisi Pengembangan Post Test

Jenis Sekolah : SMK
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Kurikulum : 2013
Alokasi Waktu : 45 menit
Type Ujian : Close Book

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No Soal	Rumusan Butir Soal	Kunci Jawaban
				C 1	C 2	C 3	C 4	C 5	C 6				
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan alasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan	3.1 Mendiskripsikan hidangan unruk kesempatan khusu	- Pengertian hidangan - Pengertian kesempatan khusus	- Menjelaskan pengertian kesempatan khusus	√						Esay	E 1	Bunyi pertanyaan	
		- Jenis - jenis kesempatan khusus di Indonesia	- Menyebutkan dan menjelaskan acara kesempatan khusus di Indonesia			√					E 2		
		- Macam bahan dan hidangan pada acara kesempatan	- Menyebutkan hidangan acara kesempatan khusus		√						E 3		

pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.		khusus	- Menyebutkan dan menjelaskan bahan yang digunakan untuk hidangan acara kesempatan khusus			√					E 5		
		- Suanasan dan penyajian hidangan pada acara kesempatan khusus	- Menjelaskan suansana dan penyajian hidangan pada acara kesempatan khsusu		√						E 4		

PENGEMBANGAN KISI-KISI SOAL ESSAY

No Soal	Indikator Esensial soal	Pengalaman Kognitif	Soal	Kunci jawaban	Skor	Bobot 100%
E1	- Menjelaskan pengertian kesempatan khusus	C 1	Jelaskan Apakah yang dimaksud dengan kesempatan khusus !	Kesempatan khusus disebut juga dengan acara spesial atau acara dengan tujuan tertentu. Kesempatan khusus biasanya diadakan paling tidak sekali dalam setahun atau sekali dalam seumur hidup.	10	
E2	- Menyebutkan dan menjelaskan acara kesempatan khusus di Indonesia	C 3	Sebutkan dan jelaskan apa saja acara kesempatan khusus yang ada di wilayah Indonesia!	a) Peringatan hari hari besar kenegaraan seperti : hari besar kemerdekaan, hari kartini, hari ibu dan lain-lain. Acara seperti ini diadakan sekali dalam satu tahun dan merupakan acara nasional. Yaitu acara ini dirayakan oleh seluruh lapisan masyarakat di Indonesia tanpa membedakan agama, adat maupun apalagi jenis kelamin b) Peringatan hari besar keagamaan : hari raya idul fitri, hari paskah, waisak, galungan, nyepi, natal. Peringatan seperti ini tentu terbatas bagi para pemeluk agamanya masing-masing.	30	

				c) Hari kelahiran : upacara 7 bulanan, upacara tedhak siten, ulang tahun dan lain-lain. Acara seperti ini lebih merujuk pada adat masing-masing masyarakat. d) Rangkaian pernikahan : lamaran, seserahan, siraman, midodareni, pesta perkawinan, dan diikuti oleh sanak keluarga, kerabat, dan tetangga. e) Lain-lain : diet penyakit khusus, hajatan sunatan, wisuda, syukuran rumah dan lain-lain. Acara seperti ini lebih mengacu pada pribadi masing-masing orang.		
E3	- Menyebutkan hidangan acara kesempatan khusus	C 2	Sebutkan lauk yang biasanya mengelilingi nasi tumpeng di Indonesia !	Tumis kacang panjang, gudangan, perkedel, sambal goreng tempe, kering kentang, telur rebus, ayam goreng dan lain-lain.	20	
E 4	- Menyebutkan dan menjelaskan bahan yang digunakan untuk hidangan acara kesempatan khusus	C 3	Bagaimana suasana perayaan pesta Rijstafel?	Rijstafel klasik terdiri dari 40 macam masakan yang disajikan oleh 40 orang pelayan yang bertelanjang kaki, mengenakan berbusana seragam resmi warna putih, blangkon, dan	20	

				kain batik melilit pinggang mereka.		
E 5	- Menjelaskan suansana dan penyajian hidangan pada acara kesempatan khsusus	C 2	Sebutkan ada berapa macam santan, apa yang membedakan? Sebutkan contoh masakannya!	Ada dua jenis santan dalam masakan Indonesia, santan encer dan santan kental. Perbedaan ini berdasarkan kadar air yang dikandungnya. Santan encer biasanya digunakan untuk sayur berkuah seperti lodeh dan soto, sementara santan kental digunakan untuk rendang dan aneka kue dan penganan ringan.	20	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XII/1
Mata Pelajaran :Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Materi Pokok : 3.2Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan
Waktu : 8 × 4 × 45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan untuk kesempatan khusus dan *fusion food* sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara adat-istiadat.

1.1.2 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan kesempatan khusus acara keagamaan berdasarakan ketentuan kepercayaannya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari

sikap professional.

2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan keagaamaan

Indikator:

3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai acara keagamaan di Indonesia

3.1.2 Mampu mendeskripsikan berbagai acara keagamaan di Indonesia

3.1.3 Mampu menyebutkan berbagai hidangan kesempatan khusus keagamaan yang disajikan pada acara keagamaan di Indonesia

3.1.4 Mampu mengidentifikasi berbagai hidangan kesempatan khusus acara keagamaan yang disajikan pada acara keagamaan di Indonesia.

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan keagamaan

Indikator:

4.1.1 Mampu memilih bahan yang tepat untuk hidangan kesempatan khusus acara keagamaan

4.1.2 Mampu membuat hidangan kesempatan khusus acara keagamaan

4.1.3 Mampu menyajikan hidangan kesempatan khusus acara keagamaan

C. Tujuan Pembelajaran

3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat ***mensyukuri*** karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan kesempatan khusus acara keagamaan

3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan kesempatan khusus acara keagamaan

3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat hidangan kesempatan khusus acara keagamaan

D Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan
2. Pengertian kesempatan khusus acara keagamaan
3. Jenis - jenis acara keagamaan di Indonesia
4. Macam hidangan pada acara keagamaan
5. Penyajian hidangan pada acara keagamaan

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode: Diskusi, inkuiri, penugasan, presentasi, ceramah.

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Handout, Buku, internet,
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. SumberBelajar :
   a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
   b. Internet : www.wikipedia.org
   www.lebaran.com/khazanah/item/194-makna-lebaran-ketupat
   klikhotel.com/blog/10-makanan-yang-wajib-menjadi-sajian- imlek
   Jurnal Herbert W.Armstrong tenatang asal usul natal
   http://www.turkebali.com/articlebali/hari_raya_galungan.html

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru meastikan kesiapan siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan bertanya: 1. Kapan lebaran ya? 2. Biasanya masak apa jika sedang idul fitri ? 3. Masakan yang pasti ada saat idul fitri? 4. Berapa banyak masak untuk idul fitri?	15 menit

		• Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	
Inti	Pemberian Stimulus	**Mengamati** • Peserta mengamati gambar dan vidio yang ditayangkan tentang hidangan kesempatan khusus acara keagamaan	45 menit
	Identifikasi Masalah	**Menanya** Guru menggali pengetahuan siswa mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: • Acara keagamaan itu apa? • Ada berapa jenis agama di Indonesia? • Apa saja contoh acara keagamaan dari masing-masing agama tersebut? • Kapan mereka mengadakan acara tersebut? • Makanan yang biasa dihidangkan saat acara tersebut? • Latar belakang atau tujuan mereka mengadakan acara tersebut? • Bedakah makanan yang disajikan? • Bagaimana filosofi setiap hidangan acara keagamaan?	20 menit
	Pengumpulan Data	**Mengumpulkan** • Siswa diminta untuk mengumpulkan informasi dari buku, internet, modul atau bisa pengalaman teman sebaya sebanyak-banyaknya tentang hidangan kesempatan khusus acara keagamaan. • Guru membagi siswa kedalam 6 kelompok dimana setiap kelompok diberi topik diskusi yang berbeda: (1&2) hidangan acara idul fitri (3&4) hidangan acara imlek (5&6) hidangan acara galungan	45 menit 10 menit
	Pembukatian	**Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang hidangan kesempatan khusus acara keagamaan	20 menit

	Generalisasi	• Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi masing-masing **Mengkomunikasikan** • Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap kelompok maju untuk membacakan hasilnya • Siswa yang lain diperkenankan untuk bertanya atau menambahkan kepada kelompok yang telah maju.	90 menit 90 menit 15 menit
Penutup		• Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. • Guru memberi tugas rumah untuk membuat power point untuk presentasi dan mencari hidangan kesempatana khusus acara keagamaan sesuai dengan pembagian kelompok. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

2. Pertemuan Kedua

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: 1. Siap menerima pelajaran hari ini? 2. Bagaimana masih ingat pelajaran minggu kemarin? 3. Sudah mengerjakan tugas yang sudah diberikan minggu kemarin? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	15 menit
Inti	Pemberian Stimulus	**Mengamati** • Siswa mengamati gambar hidangan	60 menit

		kesempatan khusus acara keagamaan.	
	Identifikasi Masalah	**Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Bagaimana hidangan yang telah kalian cari dari tugas minggu lalu? 2. Kelompok hidangan keksempatan khusus acara keagamaan idul fitri membuat menu apa saja? 3. Kelompok hidangan keksempatan khusus acara keagamaan imlek membuat menu apa saja? 4. Kelompok hidangan keksempatan khusus acara keagamaan galungan membuat menu apa saja? 5. Apa saja komposisi dari hidangan yang telah kalian tentukan? 6. Bagaimana penyajiannya?	45 menit
	Pengumpulan Data	**Mengumpulkan** • Guru meminta siswa bergabung dengan kelompok yang telah dibagi pada pertemuan sebelumny, daftar kelompok yang telah dibentuk yakni: (1&2) hidangan acara idul fitri (3&4) hidangan acara imlek (5&6) hidangan acara paskah	10 menit
	Pembuktian	**Mengasosiasi (menalar)** • Dari hasil diskusi pertemuan sebelumnya siswa diminta untuk mengembangkan kembali dengan pembelajran bersumber dari buku, internet, atau informasi berdasarkan pengalaman teman sebaya atau teman sekelompoknya sebelum maju untuk presentasi	90 menit
	Generalisasi	**Mengkomunikasikan** • Setelah pemantapan materi kembali perwakilan setiap kelompok maju	120 menit

		dengan media powerpoint dan mulai untuk memperesntasikan hasil diskusi kelompok yang telah dilaksanakan dari pertemuan sebelumnya.Siswa atau kelompok yang lain diperkenankan untuk bertanya atau menambahkan kepada kelompok yang telah maju.	
Penutup		• Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. • Guru menyampaikan bahwa pertemuan yang akan datang akan dilaksanakan ulangan harian tertulis • Guru memotivasi siswa untuk belajar agar mendapatkan nilai yang maksimal. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	20 menit

3. Pertemuan Ketiga

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: 1. Siap untuk ulangan harian hidangan kesempatan khusus acara keagamaan? 2. Sudah belajar ? 3. Sudah meminta doa restu orang tua? • Guru menyampaikan apa saja yang akan dilaksanakan pada pertemuan hari ini, penyampaian adalah: 1. Pada jam pertama sampai istirahat pertama akan diadakan ulangan harian 2. Selanjutnya menyelesaikan soal teka-teki silang 3. Terakhir mendiskusikan kembali dengan kelompok dan	15 menit

		ditunjukkan kepada guru menu yang akan praktikkan minggu depan selanjutnya diakhiri menulis pada buku laporan tertib kerja untuk pratik di pertemuan yang akan datang	
Inti	Pemberian Stimulus Identifikasi masalah Pengumpulan Data Pembuktian	**Mengamati** • Siswa diberi kesempatan untuk membaca modul hidangan kesempatan khusus acara keagamaan sebelum ulangan harian dimulai. **Menanya** • Guru memberi pertanyaa siswa *flash back* mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan yang telah dipelajari, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Apa arti dari filosofi janur? 2. Apa arti dari hidangan imlek menyajikan tiram? 3. Apa yang dimaksud dengan lawar? 4. Apa saja hidangan tambahan yang disajikan saat perayaan Imlek? • Guru membagikan soal pertanyaan ulangan harian esay dan soal teka-teki silang dengan bab hidangan kesempatan khusus acara keagamaan dan lembar jawab. • Siswa mengerjakan soal esay dan teka-teki silang. **Mengumpulkan** Guru meminta siswa untuk mengumpulkan soal dan lembar jawaban ulangan ahrian dan teka-teki silang kedepan **Mengasosiasi (menalar)** Setelah ulangan harian guru meminta pada setiap kelompok yang telah dibentuk dari pertemuan sebelumnya untuk mendiskusikan kembali dan memastikan hidangan yang akan dipraktikkan pada pertemuan yang akan datang	10 menit 10 menit 5 menit 120 menit 10 menit 90 menit

	Generalisasi	**Mengkomunikasikan** Setelah pemantapan kembali, guru meminta siswa untuk menunjukkan rancangan menu yang akan dipraktikkan minggu depan setelah disetujui guru maka setiap kelompok menulis di buku laporan tertib kerja.	90 menit
Penutup		• Siswa dan guru menyimpulkan pelajaran • Guru memberitahu untuk pertemuan selanjutnya praktik • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

4. Pertemuan Keempat

Kegiatan	SINTAK PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: 1. Apakah kalian sudah sarapah pagi ini? 2. Sudah siap untuk praktek hari ini? 3. Sudah dipelajari joobsheetnya?	10 menit
Inti	Mendesain Perencanaan Projek Menentukan Pertanyaan Mendasar	**Mengamati** • Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet hidangan kesempatan khusus acara keagamaan sebelum praktik dimulai **Menanya** • Guru memberi pertanyaa siswa mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan apa yang kan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Apa saja bahan yang akan	5 menit 5 menit

		digunakan untuk membuat hidangan khusus acara keagamaan idul fitri? 2. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat hidanagn kesempatan khusus acara keagamaan imlek? 3. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat hidanagn kesempatan khusus acara keagamaan paskah ?	
	Memonitoring Peserta Didik & Kemajuan	**Mengumpulkan** • Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknya • Guru mengoreksi buku laporan tata tertib siswa. • Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa.	5 menit 20 menit 15 menit
	Menguji Hasil	**Mengasosiasi (menalar)** • Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan kesempatan khusus acara keagamaan sesuai jobsheetnya**.** Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan kesempatan khusus acara keagamaa sesuai dengan kriteria yang seharusnya.	180 menit
	Mengevaluasi Pengalaman	**Mengkomunikasikan** • Setelah proses pengolahan selesai dan telah di platting maka hidangan kesempatan khusus acara keagamaan setiap kelompok diniliaikan. • Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia. • Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut. • Siswa mendapat evaluasi dari Guru tentang hidangan yang telah dibuat. • Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.	5 menit 30 menit 15 menit 30 menit 30 menit

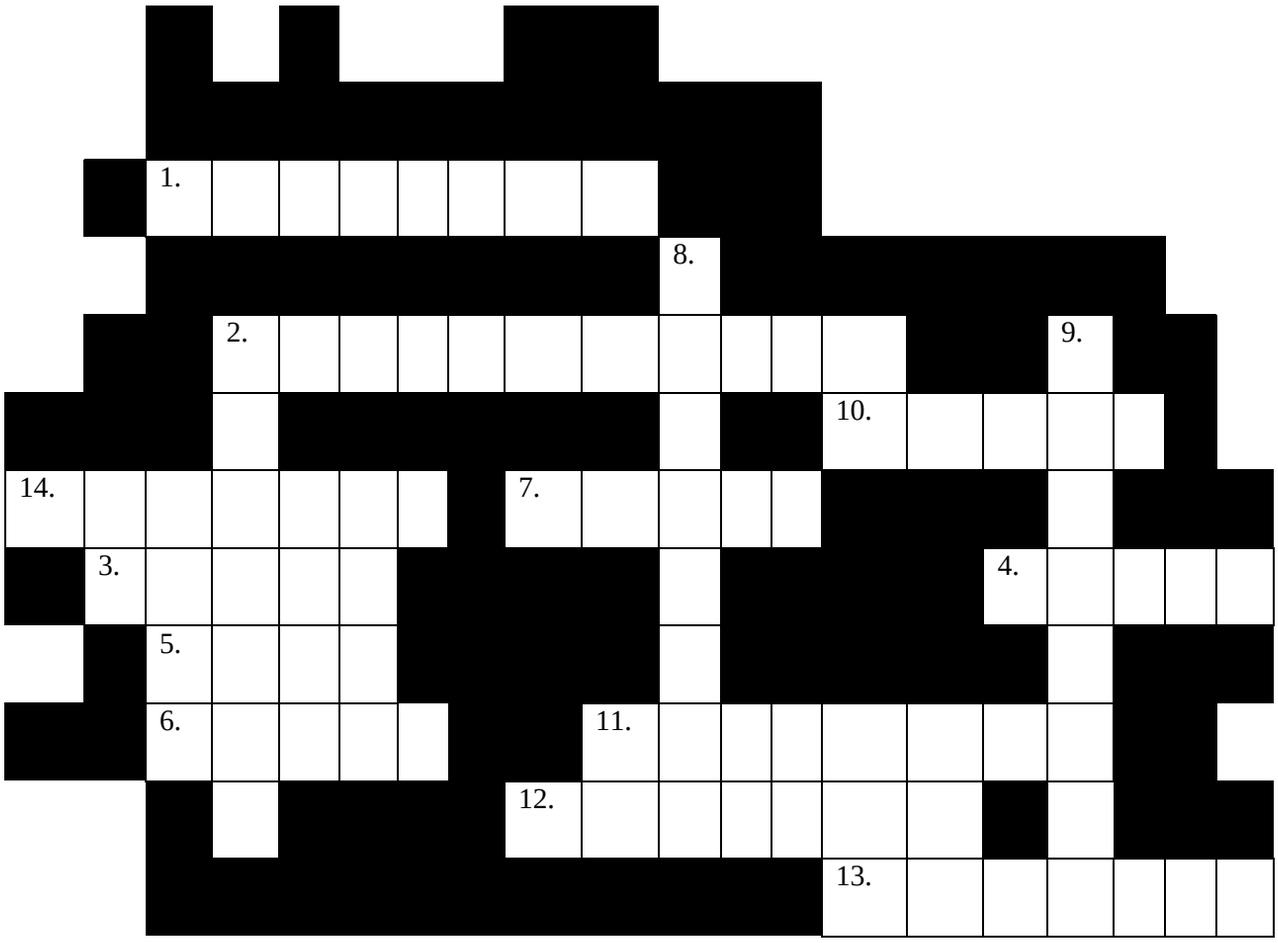
Penutup		• Guru mengevaluasi secara umum tentang hidangan kesempatan khusus keagamaan yang telah dipraktekkan • Guru menyampaikan bawa pertemuan yang akan datang materi pembelajaran yang akan dibahas adalah hidangan kesempatan khusus acara ada-istiadat. • Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu dengan mencari sumber dari buku, modul dan internet. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	15 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran hidangan kesempatan khusus acara keagamaan b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami hidngan kesempatan khusus acara keagamaan	Tes tertulis	Penyelesaian tugas teka teki silang
3.	Ketrampilan Dapat membuat hidangan kesempatan khusus acara keagamaan	Pengamatan	Hasil Praktik

2. Instrumen :
   a. Tes tertulis (post test teka-teki silang)



Mendatar	Menurun
1. Rangkaian acara pada perayaan imlek yang diadakan 15 hari setelahnya 2. Salah satu dasar yang digunakan seseorang dalam menyusun acara keagamaan 3. Makanan yang dipercaya melambangkan panjang umur dan kemakmuran saat imlek 4. Hidangan yang dalam bahasa China terdengar seperti "bisnis yang baik" 5. Menu khas syawalan yang terbuat dari daging ayam dengan kuah santan 6. Bahan pembungkus pada sajian khas	1. - 2. Sajian khas pada acara syawalan sebagai wujud pengakuan salah atau permintaan maaf 3. - 4. - 5. - 6. - 7. - 8. Acara keagamaan dalam Islam sebagai wujud “kemenangan” 9. Rankaian hari raya galungan yang jatuh sepuluh hari berikutnya

syawalan yang merupakan lambang tolak bala atau penolak bahaya 7. Daging babi yang diolah dengan campuran ares pada sajian khas Galungan 8. - 9. - 10. Menu yang dihindari saat perayaan Imlek 11. Teknik yang digunakan untuk mengolah ayam utuh sebagai sajian khas Natal 12. Istilah dalam Bahasa Cina yang sama artinya dengan Imlek 13. Sejenis puding tradisional Cina yang terbuat dari beras ketan, tepung gandum, garam, air dan gula. 14. Menu khas saat perayaan Cap Go Meh	

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
   Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

4. Pedoman penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

Mendatar	Menurun
1. Cap go meh	1. –
2. Kepercayaan	2. Ketupat
3. Siumi	3. –
4. Tiram	4. –
5. Opor	5. –
6. Janur	6. –
7. Lawar	7. –
8. –	8. Syawalan
9. –	9. Kuningan
10. Bubur	
11. Panggang	
12. Sintjia	
13. Niangao	
14. Lontong	

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Teka Teki Silang (Pengetahuan)

Setiap pertanyaan apabila dijawab dengan benar maka diberi skor 10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Total Skor}}{1{,}5}$$

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20

		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	40 30 20 10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Mapel

RUSTINA ANJAR R, S.Pd
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa

INTAN SUKMA KARTINI
NIM. 12511241013

Validasi Kaprodi	Tanggal Validasi

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XII/1
Mata Pelajaran :Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Materi Pokok : 3.3 Hidangan Kesempatan Khusus Adat Istiadat
Waktu : 8 × 45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan untuk kesempatan khusus dan *fusion food* sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara adat-istiadat.

1.1.2 Dapat menghargai anugrah Tuhan Yang Maha Esa, atas kuasanya yang telah menciptakan keanekaragaman hasil bumi dan adat istiadat sehingga setiap daerah memiliki hidangan kesemoatan khusus adat istiadat tersendiri.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari

sikap professional.

2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan keagaamaan

Indikator:

3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai acara adat istiadat di Indonesia

3.1.2 Mampu mendeskripsikan berbagai acara istiadat adat di Indonesia

3.1.3 Mampu menyebutkan berbagai hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat yang disajikan pada acara adat di Indonesia

3.1.4 Mampu mengidentifikasi berbagai hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan keagamaan

Indikator:

4.1.1 Mampu memilih bahan yang tepat untuk hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat

4.1.2 Mampu membuat hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat

4.1.3 Mampu menyajikan hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat

C. Tujuan Pembelajaran

3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat ***mensyukuri*** karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat

3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat

3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat.

D Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan
2. Pengertian kesempatan khusus acara adat istiadat
3. Jenis - jenis acara adat istiadat di Indonesia
4. Macam hidangan pada acara adat istiadat
5. Penyajian hidangan pada acara adat istiadat

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode: A Match

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Handout, Buku, Internet
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor,Sterofoam
3. SumberBelajar :

a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
Jurnal naskah oleh A. Melati Listyorini tentang acara kematian masyarakat Jawa

b. Internet : E-book/aneka macam tumpeng
http://ensiklonesia.com/2012/05/28/upacara-adat-di- berbagai-macam-daerah-indonesia/
Sesajiselamatan.com/2009/02/uraian-sesaji-selamatan-adat-jawa
http://posyandu.org/tradisional

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

1. Pertemuan I (Pertama)

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan bertanya: 1. Pernahkan drumah kalian mengadakan genduri untuk selamatan? 2. Apa saja makanan yang ada saat genduri tersebut? 3. Apakah makanan tersebut biasa kalian makan atau temui di kehidupan sehari-hari? 4. Apa keunikan dari hidangan tersebut? • Guru menyampaikan tujuan	15 menit

		pembelajaran	
Inti	Pemberian Stimulus	**Mengamati** • Siswa mengamati vidio dan gambar yang ditayangkan tentang hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat	45 menit
	Identifikasi Masalah	**Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai hidangan kesempatan khusus u6ntuk acara adat dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1) acara adat itu apa? 2) Bedanya dengan acara keagamaan? 3) Apa saja contoh acara adat tersebut? 4) Kapan mereka mengadakan acara tersebut? 5) makanan yang biasa dihidangkan saat acara tersebut? 6) latar belakang atau tujuan mereka mengadakan acara tersebut? 7) bedakah makanan yang disajikan? • Guru menyampaikan materi mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara adat menggunakan bantuan *power point* dan meminta siswa untuk aktif bertanya.	60 menit 90 menit
	Pengumpulan Data	**Mengumpulkan** Guru membagi siswa kedalam 6 kelompok dimana setiap kelompok diberi topik diskusi yang berbeda: Kelompok 1 : hidangan adat istiadat tingkeban atau 7 bulanan Kelompok 2 : hidangan adat istiadat babaran Kelompok 3 : hidangan adat istiadat sepasar Kelompok 4: hidangan adat istiadat selapanan Kelompok 5 : hidangan adat istiadat aqiqah Kelompok 6 : hidangan adat istiadat *tedhak siten*	30 menit

	Pembukatian Generalisasi	Peserta didik secara berkelompok mengeksplorasi tentang hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat. **Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat kehidupan tentang lahiran. • Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi masing-masing **Mengkomunikasikan** • Setelah pengumpulan informasi selesai perwakilan setiap kelompok maju untuk membacakan hasilnya. Siswa yang lain diperkenankan untuk bertanya atau menambahkan kepada kelompok yang telah maju.	45 menit 60 menit
Penutup		• Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. • Guru memberi tugas rumah untuk membuat power point untuk presentasi dan mencari hidangan kesempatana khusus acara adat istiadat sesuai dengan pembagian kelompok. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	15 menit

2. Pertemuan II (Dua)

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran • Terakhir menulis di buku laporan tertib kerja untuk pratik di pertemuan yang akan datang	15 menit

Inti	Pemberian Stimulus	**Mengamati** Siswa mengamati vidio tentang tumpeng pada acara adat istiadat di Indonesia	60 menit
	Identifikasi Masalah	**Menanya** 1. Guru menggali pengetahuan siswa mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 2. Bagaimana hidangan yang telah kalian cari dari tugas minggu lalu? 3. Apakah komposisi tumpeng yang telah kalian amati tadi ada kesamaan dengan menu tumpeng yang sudah kalian cari dari rumah? 4. Apa saja komposisi dari hidangan yang telah kalian tentukan? 5. Bagaimana penyajiannya?	45 menit
		• Selanjutnya guru membagikan jobsheet dan siswa diminta untuk mendiskusikan kembali dengan kelompok tentang menu yang akan praktikkan.	30 menit
	Pengumpulan Data	**Mengumpulkan** Guru meminta siswa bergabung dengan kelompok yang telah dibagi pada pertemuan sebelumny, daftar kelompok yang telah dibentuk yakni: Kelompok 1 : hidangan adat istiadat tingkeban atau 7 bulanan Kelompok 2 : hidangan adat istiadat babaran Kelompok 3 : hidangan adat istiadat sepasar Kelompok 4: hidangan adat istiadat selapanan Kelompok 5 : hidangan adat istiadat aqiqah Kelompok 6 : hidangan adat istiadat *tedhak siten* Siswa diminta untuk mengumpulkan hasil-hasil diskusi dari pertemuan sebelumnya.	45 menit

	Pembukatian Generalisasi	**Mengasosiasi (menalar)** - Dari hasil diskusi pertemuan sebelumnya siswa diminta untuk mengembangkan kembali dengan pembelajran bersumber dari buku, internet, atau informasi berdasarkan pengalaman teman sebaya atau teman sekelompoknya sebelum maju untuk presentasi - Setelah selesai presentasi siswa diminta untuk membuat laporan di buku tertib kerja **Mengkomunikasikan** - Setelah pemantapan materi kembali perwakilan setiap kelompok maju dengan media powerpoint dan mulai untuk memperesntasikan hasil diskusi kelompok yang telah dilaksanakan dari pertemuan sebelumnya.Siswa atau kelompok yang lain diperkenankan untuk bertanya atau menambahkan kepada kelompok yang telah maju.	90 menit 60 menit
Penutup		- Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. - Guru menyampaian bahwa pertemuan yang akan dtang akan dilaksanakan ulangan harian hidangan kesempatan khusus acara adat kelahiran, bentuk soal adalah essay. - Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	15 menit

3. Pertemuan Ketiga

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		- Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. - Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. - Guru memeriksa kehadiran siswa. - Guru memb erikan motivasi - Guru memberikan pertanyaan untuk	15 menit

		memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: 1. Siap untuk ulangan harian hidangan kesempatan khusus adat istiadat acara kelahiran? 2. Sudah belajar ? 3. Sudah meminta doa restu orang tua? • Guru menyampaikan apa saja yang akan dilaksanakan pada pertemuan hari ini, penyampaian adalah: 1. Pada jam pertama sampai istirahat pertama akan diadakan ulangan harian 2. Setelah ulangan akan diadakan kuis. Pemenang kuis akan mendapatkan penghargaan	
Inti	Pemberian Stimulus Identifikasi masalah Pengumpulan Data Pembuktian	**Mengamati** • Siswa diberi kesempatan untuk membaca modul hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat sebelum ulangan harian dimulai. **Menanya** • Guru memberi pertanyaa siswa *flash back* mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan yang telah dipelajari, guru mengajukan beberapa pertanyaan. • Guru membagikan soal pertanyaan ulangan harian esay dengan bab hidangan kesempatan khusus adat istiadat acara kelahiran dan lembar jawab. • Siswa mengerjaan soal pertanyaan (essay) **Mengumpulkan** Guru meminta siswa untuk mengumpulkan soal dan lembar jawaban ulangan harian **Mengasosiasi (menalar)** Setelah ulangan harian guru meminta pada setiap kelompok yang telah dibentuk dari pertemuan sebelumnya untuk bergabung dan akan diadakan kuis	10 menit 10 menit 120 menit 5 menit 100 menit

	Generalisasi	Kuis: • Siswa bergabung dengan kelompoknya • Seleksi pertama, seluruh kelompok diberikan pertanyaan pertama secara lisan, kelompok yang paling cepat tunjuk tangan diberi kesempatan untuk menjawab, apabila jawaban benar maka kelompok tersebut dipersilahkan maju kedepan • Selanjutnya seluruh kelompok kecuali kelompok yang sudah maju kedepan diberi pertanyaan kembali secara lisan, kelompok yang paling cepat angkat tangan dan menjawab dengan benar maka diberi kesempatan untuk maju kedepan • Setelah terpilih dua kelompok yang sudah maju kedepan, dua kelompok tersebut ditandingkan diperintahkan untuk menyusun gambar pada sterofoam sesuai perintah yang diberikan, kelompok yang tercepat menyusun maka akan masuk final. • Setelah diperoleh satu kelompok yang akan masuk final, tahap selanjutnya adalah seleksi kedua yakni kembali lagi seperti tahap awal, dimana mencari dua kelompok yang akan ditandingkan lagi dengan pertanyaan lisancepat-cepatan untuk menjawab dan akan didapatkan kelompok yang akan tanding final dengan pemenang seleksi pertama. • Pemenang seleksi pertama dan pemenang seleksi kedua akan difinalkan, mereka diminta untuk menyusun gambar pada sterofoam sesuia dengan perintah. Kelompok yang paling cepat dan benar menjawab maka akan menjadi pemenag • Maka akan didapatkan satu kelompok yang memenangkan tahap final, kelompok yang menang akan mendapatkan penghargaan **Mengkomunikasikan** • Siswa diminta untuk bertanya apa bila ada kesulitan tengtang	90 menit

		hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat kelahiran	
Penutup		• Siswa dan guru menyimpulkan pelajaran • Guru memberitahu untuk pertemuan selanjutnya praktik • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	10 menit

4. Pertemuan Keempat

Kegiatan	SINTAK PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: 1. Apakah kalian sudah sarapah pagi ini? 2. Sudah siap untuk praktek hari ini? 3. Sudah dipelajari joobsheetnya?	10 menit
Inti	Mendesain Perencanaan Projek Menentukan Pertanyaan Mendasar	**Mengamati** • Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet hidangan kesempatan khusus acara adat-istiadat kelahiran sebelum praktik dimulai **Menanya** • Guru memberi pertanyaa siswa mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan apa yang kan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat hidangan khusus acara adat tujuh bulan? 2. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat hidanagn kesempatan khusus	5 menit 5 menit

		acara adat selapanan? 3. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat hidanagn kesempatan khusus acara adat aqiqah ?	
	Memonitoring Peserta Didik & Kemajuan	**Mengumpulkan** • Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknya • Guru mengoreksi buku laporan tata tertib siswa. • Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa.	5 menit 20 menit 15 menit
	Menguji Hasil	**Mengasosiasi (menalar)** • Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan kesempatan khusus acara keagamaan sesuai jobsheetnya**.** Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat kelahiran sesuai dengan kriteria yang seharusnya.	180 menit
	Mengevaluasi Pengalaman	**Mengkomunikasikan** • Setelah proses pengolahan selesai dan telah di platting maka hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat kelahiran setiap kelompok diniliaikan. • Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia. • Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut. • Siswa mendapat evaluasi dari guru tentang hidangan yang telah dibuat. • Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.	5 menit 30 menit 15 menit 30 menit 30 menit
Penutup		• Guru mengevaluasi secara umum tentang hidangan kesempatan khusus adat istiadat kelahiran yang telah dipraktekkan • Guru menyampaikan bawa	15 menit

		pertemuan yang akan datang materi pembelajaran yang akan dibahas adalah hidangan kesempatan khusus adat istiadat acara khitanan dan kematian • Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu dengan mencari sumber dari buku, modul dan internet. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	

Pertemuan Ke 5

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	15 menit
Inti	Pemberian Stimulus Identifikasi Masalah	**Mengamati** • Siswa mengamati vidio dan gambar yang ditayangkan tentang hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat khitanan **Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai hidangan kesempatan khusus u6ntuk acara adat dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1) Pernahkah kalian mengikuti atau menghadiri acara khitanan? 2) Bagimana hidangannya? 3) Adakah tumpeng-tumpeng atau sesaji khusus? • Guru menyampaikan materi mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara adat khitanan menggunakan bantuan *power point* dan meminta siswa untuk aktif bertanya. • Guru membagikan jobsheet untuk praktek pada pertemuan berikutnya	45 menit 60 menit

	Pengumpulan Data	**Mengumpulkan** Guru membagi siswa kedalam 6 kelompok dimana setiap kelompok diberi topik diskusi yang berbeda: Kelompok 1 : membuat gurame terbang saus nanas Kelompok 2 : membuat semur rollade Kelompok 3 : membuat es kopyor Kelompok 4: membuat capcay Kelompok 5 : membuat sup Kelompok 6 : membuat risol ayam keju Peserta didik secara berkelompok mengeksplorasi tentang hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat khitanan.	30 menit
	Pembukatian	**Mengasosiasi (menalar)** • Dengan menanya, menalar peserta didik menemukan penjelasan tentang hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat kehidupan tentang khitanna. • Peserta didik berdiskusi antar teman sekelompok sesuai materi masing-masing • Peserta didik membuat buku tatta tertib kerja	90 menit
	Generalisasi	**Mengkomunikasikan** • Peserta didik dapat konsultasi resep apabila ada yang tidk paham • Guru bertanya kepada semua siswa apakah ada kesulitan atau tidak	60 menit 45 menit
Penutup		• Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. • Guru memperingatkan untuk pertemuan selanjutnya praktik hidangan keksempatan khusus khitanan dan memastikan untuk semua kelompok siap • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	15 menit

6. **Pertemuan ke 6**

Kegiatan	SINTAK PBL	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi • Guru memberikan pertanyaan untuk memastikan kesiapan siswa mengikuti pembelajaran dan menfokuskan konsentrasi. pertanyaanya: 1. Apakah kalian sudah sarapah pagi ini? 2. Sudah siap untuk praktek hari ini? 3. Sudah dipelajari joobsheetnya?	10 menit
Inti	Mendesain Perencanaan Projek	**Mengamati** • Siswa diberi kesempatan untuk membaca jobsheet hidangan kesempatan khusus acara adat-istiadat khitanan sebelum praktik dimulai	5 menit
	Menentukan Pertanyaan Mendasar	**Menanya** • Guru memberi pertanyaa siswa mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan apa yang kan dipraktekkan, guru mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: 1. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat hidangan khusus acara adat tujuh bulan? 2. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat hidanagn kesempatan khusus acara adat selapanan? 3. Apa saja bahan yang akan digunakan untuk membuat hidanagn kesempatan khusus acara adat aqiqah ?	5 menit

	Memonitoring Peserta Didik & Kemajuan Menguji Hasil Mengevaluasi Pengalaman	**Mengumpulkan** • Guru mempersilahkan siswa untuk berkumpul dengan anggota kelompoknya • Guru mengoreksi buku laporan tata tertib siswa. • Guru berkeliling pada setiap meja kerja kelompok siswa. **Mengasosiasi (menalar)** • Siswa dipersilahkan untuk mulai untuk mengolahan bahan yang telah disiapkan sebelumnya menjadi hidangan kesempatan khusus acara keagamaan sesuai jobsheetnya**.** Siswa dituntut untuk dapat memperkirakan ketepatan bahan, alat, cara pengolahan agar dihasilkan hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat kelahiran sesuai dengan kriteria yang seharusnya. **Mengkomunikasikan** • Setelah proses pengolahan selesai dan telah di platting maka hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat khitanan setiap kelompok diniliaikan. • Guru menilai menggunakan pedoman lembar penialain praktek yang telah tersedia. • Siswa dipersilahkan untuk mengamati seluruh hidangan yang telah dibuat kelompok lain, siswa dipersilahkan menganalisis karakteristik hidangan tersebut. • Siswa mendapat evaluasi dari guru tentang hidangan yang telah dibuat. • Siswa diminta untuk membersihkan area kerja atau dapur.	5 menit 20 menit 15 menit 180 menit 5 menit 30 menit 15 menit 30 menit 30 menit
Penutup		• Guru mengevaluasi secara umum tentang hidangan kesempatan khusus adat istiadat khitann yang telah dipraktekkan • Guru menyampaikan bawa pertemuan yang akan datang materi pembelajaran yang akan dibahas adalah hidangan kesempatan khusus adat istiadat acara kematian • Guru meminta siswa untuk mempelajari terlebih dahulu dengan	15 menit

		mencari sumber dari buku, modul dan internet. • Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran hidangan kesempatan khusus adat istiadat b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami hidngan kesempatan khusus acara adat istiadat	Tes tertulis	Penyelesaian tes tertulis essay
3.	Ketrampilan Dapat membuat hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat.	Pengamatan	Hasil Praktik

2. Instrumen :
   a. Tes tertulis (Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Istiadat Kehidupan tentang Kelahiran)
      1. Jelasakan pengertian acara adat !
      2. Secara garis besar cara adat dikelompokkan menjadi apa saja? Sebutkan macam-macam acara adat kehidupan tentang kelahiran !
      3. Jelaskan menurut ahli tafsir, mengenai tujuan adanya hidangan tumpeng pada suatu acara atau hajatan !
      4. Apa perbedaan hidangan acara adat kelahiran tujuh bulanan dengan acara adat selapanan ?
      5. Sebutkan dan jelaskan filosofinya, 3 sayuran yang ada pada hidangan urap sebagai pelengkap tumpeng !
      6. Apa saja bahan yang dibutuhkan dan bagaimana cara membuat ayam lengkuas ?
      7. Jelaskan filosofi tentang tumpeng !

8. Sebutkan dan jelaskan filosofinya, 2 jenis ikan yang bisa dipakai untuk melengkapi jenis lauk-pauk yang terdapat di dalam tumpeng !
9. Sebutkan dan jelaskan macam-macam, teknik olah, penyajian untuk rangkaian hidangan acara adat kelahiran sepasar !
10. Apa yang dimaksud dengan babaran? Sebutkan hidangannya !

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
   Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

4. Pedoman penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

1. Acara atau upacara adat seringkali disebut juga dengan selamatan (syukuran). Selamatan atau selametan adalah sebuah tradisi ritual yang dilakukan oleh masyarakat Jawa dengan tujuan untuk memperoleh keselamatan bagi orang yang bersangkutan
2. Secara garis besar dikelompokkan menjadi 4 yakni: Kelahiran, Perayaan Islam, Bersih Desa dan Acara Yang Tidak Biasa.
   Macam-macam acara adat kelahiran adalah: Mitoni, Babaran , Sepasar, Selapan, Aqiqah dan Tedhak Siten
3. Tujuan adanya tumpeng pada acara adat menurut ahli tafsir adalah memohon pertolongan kepada Yang Maha Pencipta agar kita dapat memperoleh kebaikan dan terhindar dari keburukan, serta memperoleh kemuliaan yang memberikan pertolongan
4. Hidangan Tujuh Bulanan : Tumpeng yang disajikan adalah 7 tumpeng yang ditata pada satu tempat, 1 tumpeng berukuran besar dan dikelilingi 6 tumpeng dengan ukuran kecil-kecil, pelengkap tumprng tujuh bulanan urap sayur, kering tempe, telur

pindang, ayam lengkuas lodeh kluwih, bubur 7 macam, dawet. Sedangka untuk selapan hanya satu tumpeng besar namun pada bagian puncak tumpeng diberi telur, bawang merah dan cabai, pelengkap tumpeng hanya urap dan telur rebus.

5. - Kangkung: Sayur ini bisa tumbuh di air dan di darat, begitu juga yang diharapkan pada manusia yang harus sanggup hidup di mana saja dan dalam kondisi apa pun. Kangkung juga berarti 'jinangkung' yang artinya melindungi.
   - Bayam: Bayam mempunyai warna hijau muda yang menyejukkan dan bentuk daunnya sederhana tidak banyak lekukan. Sayur ini melambangkan kehidupan yang *ayem tenterem* (aman dan damai), tidak banyak konflik seperti sederhananya bentuk daun dan sejuknya warna hijau pada sayur bayam.
   - Taoge: Taoge muncul keluar dari biji kacang hijau. Di dalam sayur kecil ini terkandung makna kreativitas tinggi. Seseorang yang selalu memunculkan ide-ide baru adalah seseorang yang kreativitasnya tinggi dan bisa berhasil dalam hidupnya. Taoge juga jenis sayuran yang sangat mudah dihasilkan. Ini mengandung pengharapan bahwa manusia dapat terus tumbuh dan berkembang, mempunyai anak cucu
   - Kacang Panjang: Kacang panjang harus hadir utuh, tanpa dipotong. Maksudnya agar manusia hendaknya selalu berpikir panjang sebelum bertindak. Selain itu kacang panjang juga melambangkan umur panjang. Kacang panjang utuh umumnya tidak dibuat hidangan, tetapi hadir sebagai hiasan yang mengelilingi tumpeng atau ditempelkan pada badan kerucut.

6. Bahan dan cara membuat ayam lengkuas
   - 1 ekor ayam, potong ukuran menurut selera
   - 500 ml air
   - 1 batang serai, geprek
   - 3 lembar daun salam
   - 2 lembar daun jeruk
   - 150 gram lengkuas, parut
   - 1 sdm air asam jawa
   - garam secukupnya
   - minyak goreng

   Haluskan :
   - 8 butir bawang merah
   - 5 siung bawang putih
   - 2 cm jahe
   - 4 butir kemiri
   - 1 sdt gula merah
   - ½ sdt ketumbar
   - garam secukupnya

   CARA MEMBUAT AYAM GORENG LENGKUAS :
   - Setelah ayam dibersihkan, letakkan dalam panci lalu masukkan air, daun salam, serai, daun jeruk, lengkuas, air asam jawa dan bumbu halus. Aduk rata lalu rebus, beri garam secukupnya dan masak sampai airnya menyusut.
   - Panaskan minyak kemudian goreng ayam hingga kecoklatan. Goreng juga sisa bumbu rebusan tadi sampai matang kecoklatan. Taburkan bumbu kremesan di atas ayam goreng lalu sajikan.
7. Menurut tradisi Islam Jawa, "Tumpeng" merupakan akronim dalam bahasa Jawa: *yen metu kudu sing mempeng* (bila keluar harus dengan sungguh-sungguh
   berbentuk gunungan atau kerucut yang melambangkan tangan yang merapat menyembah tuhan. Nasi putih juga melambangkan bahwa segala sesuatu yang kita makan menjadi darah dan daging haruslah dipilih dari sumber yang bersih atau halal.

Bentuknya yang berupa gunungan juga dapat diartikan sebagai harapan agar kesejahteraan hidup kita semakin “naik” dan “tinggi

8. Filosofi ikan
   a. Ikan Lele: ikan lele tahan hidup di air yang tidak mengalir dan terdapat di dasar sungai. Menghadirkan ikan lele sebagai lauk dalam tumpeng merupaka simbol ketabahan, keuletan dalam hidup, serta sanggup bertahan hidup dalam situasi ekonomi paling bawah sekalipun. Kebiasaan hidup lele juga diharapkan akan diterapkan dalam kehidupan karier manusia, yakni agar tidak sungkan meniti karier dari bawah.
   b. Ikan Bandeng: Ikan bandeng terkenal dengan duri-duri halusnya yang jumlahnya seperti tidak terbatas. Hampir setiap gigitan, hampir bisa dipastikan ada duri di dalamnya. Melalui hidangan ini orang berharap setiap saat bisa mendapat rezeki dan jumlahnya selalu banyak atau bertambah seperti duri ikan bandeng.
   c. Ikan Teri/Gereh Pethek: ikan ini dapat digoreng dengan tepung atau tanpa tepung. Ikan teri ukurannya sangat kecil dan mudah menjadi santapan ikan yang leih besar apabila ia berenang sendirian. Oleh karena itu ikan teri hidupnya selalu bergerombol. Ini mengingatkan manusia bahwa mereka tidak bisa hidup sendiri. Mereka adalah makhluk yang lemah dan membutuhkan bantuan orang lain untuk hidup. Dengan demikian, ikan teri melambangkan kerukunan dan kerjasama yang harus dibina sesama manusia.
9. Hidangan Adat Sepasar

Gambar 23: Isi Kenduri *sepasaran*
(Doc. Dinka)

Nama Hidangan	Teknik Olahh	Penyajian
Sayur gudangan	Blanching	Disamir daun pisang
Telur	Boiling	Berdampingan dengan gudangan, telur tanpa dikupas
Bumbu gudangan	Steaming	Dibungkus plastic
Bubuk Kacang	Ditumbuk	Dibungkus plasyik clip
Jangan Kluwih	Boiling	Dibungkus plastik
Pelas	Boiling	Dibungkus plastic Semua Rangkaian Hidangan diatas disajikan pada 1 tempat yakni bias besek dan bias wadah plastik

10. Slametan Babaran adalah menjelang kelahiran, beberapa orang mengadakan slamatan kecil dengan anggota keluarga saja, yang hidangannya terdiri dari sepiring jenang, nasi, urap, lauk dan sebuah pisang yang telah dikupas ditengahnya untuk melambangkan kelahiran yang lancar

Rubrik Penilaian

1) Tes Pengetahuan (Essay)

   Soal nomor 1 dijawab benar skor maksimal 5
   Soal nomor 2 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 3 dijawab lengkap skor maksimal 5
   Soal nomor 4 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 5 dijawab lengkap skor maksimal 10
   Soal nomor 6 dijawab benar skor maksimal 15
   Soal nomor 7 dijawab benar skor maksimal 10
   Soal nomor 8 dijawab lengkap skor maksimal 10
   Soal nomor 9 dijawab benar skor maksimal 20
   Soal nomor10 dijawab lengkap skor maksimal 10

b. Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, Agustus 2015

Mengetahui
Guru Mapel

RUSTINA ANJAR R, S.Pd
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa

INTAN SUKMA KARTINI
NIM. 12511241013

Kisi-Kisi Pengembangan Post Test

Jenis Sekolah : SMK
Program Studi Keahlian : Tata Boga
Mata Pelajaran : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Kurikulum : 2013
Alokasi Waktu : 60 menit
Type Ujian : Close Book

Kompetensi Inti	Kompetensi Dasar	Materi Pokok Pembelajaran	Indikator Esensial Soal	Pengalaman Kognitif						Bentuk Tes	Kode No Soal	Rumusan Butir Soal	Kunci Jawaban
				C1	C2	C3	C4	C5	C6				
3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan alasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.	3.3 Mendiskripsikan hidangan kesempatan khusus adat istiadat	- Pengertian kesempatan khusus acara adat istiadat	- Menjelaskan pengertian hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat	√						Esay	E1	Bunyi pertanyaan	
		- Jenis - jenis acara adat istiadat di Indonesia	- Menyebutkan dan menjelaskan jenis-jenis acara adat istiadat di Indonesia			√					E2		
		- Macam -macan bahan dan hidangan acara adat istiadat	- Menyebutkan dan menjelaskan hidangan dan filosofinya pada acara kesempatan khusus adat istiadat			√					E3,E4,E7, E8, E10		

		- Penyajian hidangan pada acara adat istiadat	- Menyebutkan dan menjelaskan bahan yang digunakan untuk hidangan acara kesempatan khusus adat istiadat - Menjelaskan dan menyebutkan teknik olah dan penyajian hidangan pada acara kesempatan khsusus adat istiadat			√ √					E5, E6 E9		

PENGEMBANGAN KISI-KISI SOAL ESSAY

No Soal	Indikator Esensial soal	Pengalaman Kognitif	Soal	Kunci jawaban	Skor	Bobot 100%
E1	- Menjelaskan pengertian hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat	C 1	Jelasakan pengertian acara adat ! tumpeng !	Acara atau upacara adat seringkali disebut juga dengan selamatan (syukuran). Selamatan atau selametan adalah sebuah tradisi ritual yang dilakukan oleh masyarakat Jawa dengan tujuan untuk memperoleh keselamatan bagi orang yang bersangkutan	5	
E2	- Menyebutkan dan menjelaskan jenis-jenis acara adat istiadat di Indonesia -	C 3	Secara garis besar cara adat dikelompokkan menjadi apa saja? Sebutkan macam-macam acara adat kehidupan tentang kelahiran	Secara garis besar dikelompokkan menjadi 4 yakni: Kelahiran, Perayaan Islam, Bersih Desa dan Acara Yang Tidak Biasa. Macam-macam acara adat kelahiran adalah: Mitoni, Babaran , Sepasar, Selapan, Aqiqah dan Tedhak Siten	10	
E3	- Menyebutkan dan menjelaskan hidangan dan filosofinya pada acara kesempatan khusus adat istiadat	C 3	Jelaskan menurut ahli tafsir, mengenai tujuan adanya hidangan tumpeng pada suatu acara atau hajatan !	Tujuan adanya tumpeng pada acara adat menurut ahli tafsir adalah memohon pertolongan kepada Yang Maha Pencipta agar kita dapat memperoleh kebaikan dan terhindar dari keburukan, serta memperoleh kemuliaan yang memberikan pertolongan	5	
E 4	- Menyebutkan dan menjelaskan hidangan dan filosofinya pada acara kesempatan khusus adat istiadat	C 3	Apa perbedaan hidangan acara adat kelahiran tujuh bulanan dengan acara adat selapanan ?	Hidangan Tujuh Bulanan : Tumpeng yang disajikan adalah 7 tumpeng yang ditata pada satu tempat, 1 tumpeng berukuran besar dan dikelilingi 6 tumpeng dengan ukuran kecil-kecil, pelengkap tumprng tujuh bulanan urap sayur, kering tempe, telur pindang, ayam lengkuas lodeh kluwih, bubur 7 macam, dawet. Sedangka untuk selapan hanya satu tumpeng besar namun pada bagian puncak tumpeng diberi telur, bawang merah dan cabai, pelengkap tumpeng hanya urap dan telur rebus	10	

E 5	- Menyebutkan dan menjelaskan bahan yang digunakan untuk hidangan acara kesempatan khusus adat istiadat	C 3	Sebutkan dan jelaskan filosofinya, 3 sayuran yang ada pada hidangan urap sebagai pelengkap	- Kangkung: Sayur ini bisa tumbuh di air dan di darat, begitu juga yang diharapkan pada manusia yang harus sanggup hidup di mana saja dan dalam kondisi apa pun. Kangkung juga berarti 'jinangkung' yang artinya melindungi. - Bayam: Bayam mempunyai warna hijau muda yang menyejukkan dan bentuk daunnya sederhana tidak banyak lekukan. Sayur ini melambangkan kehidupan yang *ayem tenterem* (aman dan damai), tidak banyak konflik seperti sederhananya bentuk daun dan sejuknya warna hijau pada sayur bayam. - Taoge: Taoge muncul keluar dari biji kacang hijau. Di dalam sayur kecil ini terkandung makna kreativitas tinggi. Seseorang yang selalu memunculkan ide-ide baru adalah seseorang yang kreativitasnya tinggi dan bisa berhasil dalam hidupnya. Taoge juga jenis sayuran yang sangat mudah dihasilkan. Ini mengandung pengharapan bahwa manusia dapat terus tumbuh dan berkembang, mempunyai anak cucu - Kacang Panjang: Kacang panjang harus hadir utuh, tanpa dipotong. Maksudnya agar manusia hendaknya selalu berpikir panjang sebelum bertindak. Selain itu kacang panjang juga melambangkan umur panjang. Kacang panjang utuh umumnya tidak dibuat hidangan, tetapi hadir sebagai hiasan yang mengelilingi tumpeng atau ditempelkan pada badan kerucut.	10	
E 6	- Menybutkan dan menjelaskan bahan yang digunakan untuk hidangan acara kesempatan khusus adat istiadat -	C 3	Apa saja bahan yang dibutuhkan dan bagaimana cara membuat ayam lengkuas ?	Bahan dan cara membuat ayam lengkuas • 1 ekor ayam, potong ukuran menurut selera • 500 ml air • 1 batang serai, geprek • 3 lembar daun salam	15	

				• 2 lembar daun jeruk • 150 gram lengkuas, parut • 1 sdm air asam jawa • garam secukupnya • minyak goreng Haluskan : • 8 butir bawang merah • 5 siung bawang putih • 2 cm jahe • 4 butir kemiri • 1 sdt gula merah • ½ sdt ketumbar • garam secukupnya **Cara Membuat Ayam Goreng Lengkuas :** • Setelah ayam dibersihkan, letakkan dalam panci lalu masukkan air, daun salam, serai, daun jeruk, lengkuas, air asam jawa dan bumbu halus. Aduk rata lalu rebus, beri garam secukupnya dan masak sampai airnya menyusut. • Panaskan minyak kemudian goreng ayam hingga kecoklatan. Goreng juga sisa bumbu rebusan tadi sampai matang kecoklatan. Taburkan bumbu kremesan di atas ayam goreng lalu sajikan.		
E 7	- Menyebutkan dan menjelaskan hidangan dan filosofinya pada acara kesempatan khusus adat istiadat	C 3	Jelaskan filosofi tentang tumpeng !	Menurut tradisi Islam Jawa, “Tumpeng” merupakan akronim dalam bahasa Jawa: *yen metu kudu sing mempeng* (bila keluar harus dengan sungguh-sungguh berbentuk gunungan atau kerucut yang melambangkan tangan yang merapat menyembah tuhan. Nasi putih juga melambangkan bahwa segala sesuatu yang kita makan menjadi darah dan daging haruslah dipilih dari sumber yang bersih atau halal. Bentuknya yang berupa gunungan juga dapat diartikan sebagai harapan agar kesejahteraan hidup	10	

				kita semakin “naik” dan “tinggi		
E 8	- Menyebutkan dan menjelaskan hidangan dan filosofinya pada acara kesempatan khusus adat istiadat	C 3	Sebutkan dan jelaskan filosofinya, 2 jenis ikan yang bisa dipakai untuk melengkapi jenis lauk-pauk yang terdapat di dalam tumpeng !	Filosofi ikan a. Ikan Lele: ikan lele tahan hidup di air yang tidak mengalir dan terdapat di dasar sungai. Menghadirkan ikan lele sebagai lauk dalam tumpeng merupaka simbol ketabahan, keuletan dalam hidup, serta sanggup bertahan hidup dalam situasi ekonomi paling bawah sekalipun. Kebiasaan hidup lele juga diharapkan akan diterapkan dalam kehidupan karier manusia, yakni agar tidak sungkan meniti karier dari bawah. b. Ikan Bandeng: Ikan bandeng terkenal dengan duri-duri halusnya yang jumlahnya seperti tidak terbatas. Hampir setiap gigitan, hampir bisa dipastikan ada duri di dalamnya. Melalui hidangan ini orang berharap setiap saat bisa mendapat rezeki dan jumlahnya selalu banyak atau bertambah seperti duri ikan bandeng. c. Ikan Teri/Gereh Pethek: ikan ini dapat digoreng dengan tepung atau tanpa tepung. Ikan teri ukurannya sangat kecil dan mudah menjadi santapan ikan yang leih besar apabila ia berenang sendirian. Oleh karena itu ikan teri hidupnya selalu bergerombol. Ini mengingatkan manusia bahwa mereka tidak bisa hidup sendiri. Mereka adalah makhluk yang lemah dan membutuhkan bantuan orang lain untuk hidup. Dengan demikian, ikan teri melambangkan kerukunan dan kerjasama yang harus dibina sesama manusia.	10	

<table>
<tr>
<td>E 9</td>
<td>- Menjelaskan dan menyebutkan teknik olah dan penyajian hidangan pada acara kesempatan khsusus adat istiadat
-</td>
<td>C 3</td>
<td>Sebutkan dan jelaskan macam-macam, teknik olah, penyajian untuk rangkaian hidangan acara adat kelahiran sepasar !</td>
<td>


Gambar 23: Isi Kenduri sepasaran
(Doc. Dinka)
<table>
<tr><th>Nama Hidangan</th><th>Teknik Olahh</th><th>Penyajian</th></tr>
<tr><td>Sayur gudangan</td><td>Blanching</td><td>Disamir daun pisang</td></tr>
<tr><td>Telur</td><td>Boiling</td><td>Berdampingan dengan gudangan, telur tanpa dikupas</td></tr>
<tr><td>Bumbu gudangan</td><td>Steaming</td><td>Dibungkus plastic</td></tr>
<tr><td>Bubuk Kacang</td><td>Ditumbuk</td><td>Dibungkus plasyik clip</td></tr>
<tr><td>Jangan Kluwih</td><td>Boiling</td><td>Dibungkus plastik</td></tr>
<tr><td>Pelas</td><td>Boiling</td><td>Dibungkus plastic

Semua Rangkaian Hidangan diatas disajikan pada 1 tempat yakni bias besek dan bias wadah plastik</td></tr>
</table>
</td>
<td>20</td>
<td></td>
</tr>
</table>

E 10	- Menyebutkan dan menjelaskan hidangan dan filosofinya pada acara kesempatan khusus adat istiadat	C 3	Apa yang dimaksud dengan babaran? Sebutkan hidangannya !	Slametan Babaran adalah menjelang kelahiran, beberapa orang mengadakan slamatan kecil dengan anggota keluarga saja, yang hidangannya terdiri dari sepiring jenang, nasi, urap, lauk dan sebuah pisang yang telah dikupas ditengahnya untuk melambangkan kelahiran yang lancer.	10	

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)

Satuan Pendidikan : SMK N 3 Wonosari
Kelas/Semester : XII/1
Mata Pelajaran :Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Materi Pokok : 3.4 Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan
Waktu : 8 × 45 menit

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan untuk kesempatan khusus dan *fusion food* sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan.

1.1.2 Dapat menghargai anugrah Tuhan Yang Maha Esa, atas kuasanya yang telah menciptakan keanekaragaman hasil bumi dan adat istiadat sehingga setiap daerah memiliki hidangan kesemoatan khusus perkawinan

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan.

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.

2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan

tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan kesempatan khusus untuk acara pernikahan.

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan pernikahan

Indikator:

3.1.1. Peserta didik mampu menyebutkan berbagai acara perkawinan di Indonesia.

3.1.2. Peserta didik mampu mendeskripsikan berbagai acara perkawinan di Indonesia.

3.1.3. Peserta didik mampu menyebutkan berbagai hidangan yang disajikan pada acara perkawinan di Indonesia.

3.1.4. Peserta didik mampu mendeskripsikan berbagai hidangan yang disajikan pada acara perkawinan di Indonesia.

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan pernikahan

Indikator:

4.1.1 Mampu memilih bahan yang tepat untuk hidangan kesempatan khusus pekawinan

4.1.2 Mampu membuat hidangan kesempatan khusus acara perkawinan

4.1.3 Mampu menyajikan hidangan kesempatan khusus acara perkawinan

C. Tujuan Pembelajaran

3.1 Melalui pengamatan gambar,diskusi, dan presentasi, peserta didik dapat ***mensyukuri*** karunia Tuhan Yang Maha Esa atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan berbagai keterampilan dalam mengetahui hidangan kesempatan khusus acara perkawinan

3.2 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sehingga menjadi motivasi internal dalam mengetahui dan membuat hidangan kesempatan khusus acara perkawinan.

3.3 Melalui membaca, mendiskusikan, dan mempresentasikan, peserta didik dapat menjelaskan dan membuat hidangan kesempatan khusus acara perkawinan.

D Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan
2. Pengertian kesempatan khusus perkawinan
3. Jenis - jenis acara perkawinan di Indonesia
4. Macam hidangan pada acara perrkawinan
5. Penyajian hidangan pada acara perkawinan

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan *Scientific* (Ilmiah)
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode: A Match
4. Diskusi metode *Jigsaw*

F Media, Alat dan Sumber Pembelajaran

1. Media : Handout, Buku, Internet
2. Alat/Bahan : Laptop, LCD Proyektor
3. SumberBelajar :
   a. Buku : Titin, Hera dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta
   Jurnal naskah oleh A. Melati Listyorini tentang acara pernikahan
   b. Internet : E-book/aneka macam tumpeng
   http://ensiklonesia.com/2012/05/28/upacara-adat-di- berbagai-macam-daerah-indonesia/
   Sesajiselamatan.com/2009/02/uraian-sesaji-selamatan-adat-jawa
   http://posyandu.org/tradisional

G. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	SINTAK DISCOVERY LEARNING	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan		• Guru mengucapkan salam pembuka dan menanyakan kabar siswa. • Guru menunjuk salah satu siswa untuk memimpin doa. • Guru memeriksa kehadiran siswa. • Guru memberikan motivasi kepada siswa dengan bertanya (1) ada yang sudah ingin menikah sekarang ini? (2) kira-kira ingin pernikahan kalian dirayakan seperti apa? (3) ingin pernikahan adat atau modern? (4) kenapa? • Guru menyampaikan tujuan pembelajaran.	15 menit

Inti	Pemberian Stimulus	**Mengamati** Guru menyampaikan materi mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan menggunakan bantuan *power point* dan meminta siswa untuk aktif bertanya.	45 menit
	Identifikasi Masalah	**Menanya** • Guru menggali pengetahuan siswa mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dengan mengajukan beberapa pertanyaan pembuka: (1) pesta perkawinan itu apa? (2) ada yang sudah pernah menghadiri acara perkawinan? (3) seperti apa suasananya? (3) jadi ada berapa jenis pesta perkawinan? (4) contohnya acara tersebut? (5) makanan yang biasa dihidangkan saat acara tersebut? (6) latar belakang atau tujuan mereka mengadakan acara tersebut? (7) bedakah makanan yang disajikan?	60 menit
	Pengumpulan Data	**Mengumpulkan** 1. Guru membagi siswa kedalam beberapa kelompok dimana setiap kelompok berisi 4 orang. 2. Setiap kelompok meminta anggotanya untuk berhitung 1-4. 3. Anggota dari masing-masing kelompok diminta untuk berkumpul dengan anggota dari kelompok lainnya dengan nomor yang sama. Maka terbentuklah 4 kelompok besar. 4. Masing-masing kelompok besar diminta untuk berdiskusi dengan tema : (1) Hidangan pembuka (2) Hidangan utama (3) Hidangan penutup (4) Hidangan tambahan	90 menit
	Pembukatian	**Mengasosiasi (menalar)** • Guru meminta setiap kelompok besar untuk mendiskusikan temanya	30 menit

		masing-masing mengenai pengertian, latar belakang/tujuan disajikannya hidangan tersebut, macam hidangan yang biasa disajikan, bahan masakan yang digunakan, peralatan masak dan peralatan penyajian yang. • Setelah diskusi kelompok besar selesai, masing-masing anggota diminta untuk kembali ke kelompok kecilnya (kelompok awal yang berisi 4 orang). • Hasil diskusi pada kelompok besar disampaikan pada masing-masing kelompok kecil. • Kelompok kecil diminta untuk menyusun 2 menu hidangan untuk acara perkawinan (adat dan modern) dengan bekal penjelasan dari ahli dikelompok besar. • Setelah diskusi kelompok kecil selesai, masing-masing kelompok mempresentasikannya di depan kelas. • Siswa yang lain diperkenankan untuk bertanya kepada kelompok yang presentasi jika ada yang kurang jelas setelah kelompok tersebut selesai menyampaikan presentasinya	90 menit
	Generalisasi	**Mengkomunikasikan** • Guru menanyakan apakah siswa sudah paham dengan materi yang telah disampaikan (hidangan kesempatan khusus acara perkawinan • Guru memberi kesempatan siswa untuk bertanya jika ada yang belum paham dan menjawabnya. ..	15 menit

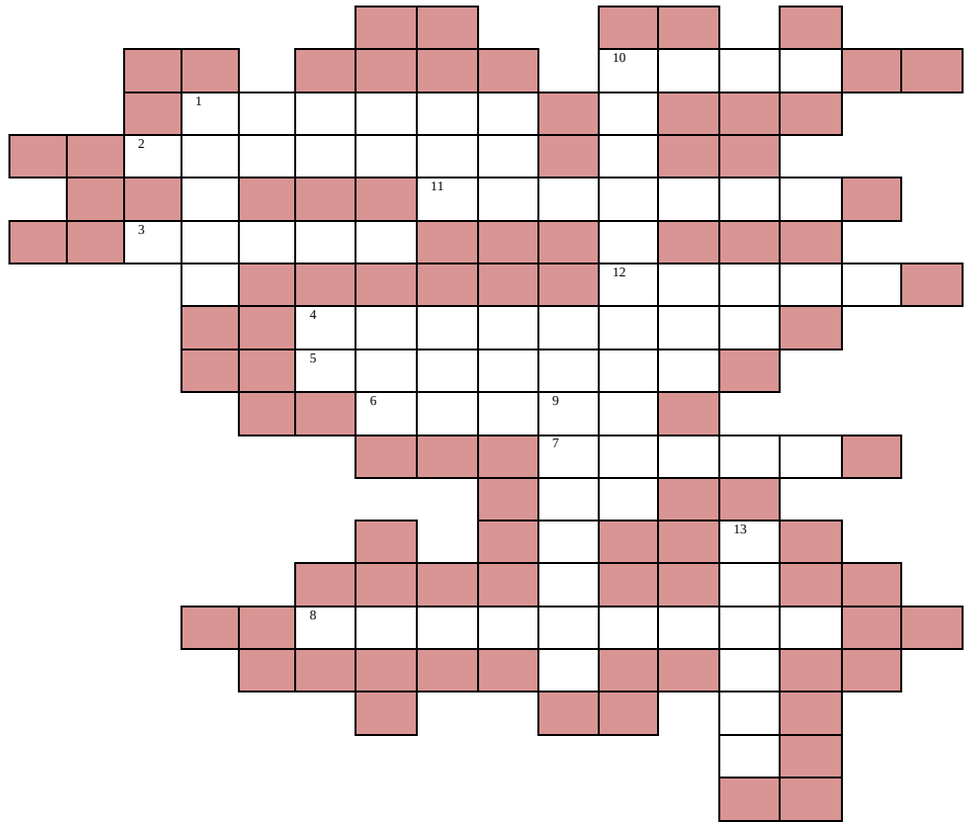
Penutup		1. Guru bersama siswa menyimpulkan pelajaran. 2. Guru meminta salah satu siswa untuk menyampaikan kesan / pentingya pelajaran mengenai hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan. 3. Guru menyampaikan materi apa yang akan dipelajari dipertemuan selanjutnya. Guru menutup pelajaran dengan salam penutup dan berdoa.	15 menit

H. Penilaian Hasil Belajar

1. Teknik penilaian : Pengamatan, tes tertulis

No	Aspek yang Dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran hidangan kesempatan khusus acara perkawinan b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan (observasi)	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan Dapat memahami hidngan kesempatan khusus acara perkawinan	Tes tertulis	Penyelesaian tugas teka teki silang
3.	Ketrampilan Dapat membuat hidangan kesempatan khusus acara perkawinan	Pengamatan	Hasil Praktik

2. Instrumen :
   a. Post Test



Soal :

Mendatar	Menurun
1. Pakaian adat yang dikenakan oleh pengantin perempuan Jawa 2. Sajian pada acara pernikahan berupa snack atau kue-kue kecil. 3. Hidangan utama khas Yogyakarta yang terbuat dari nangka 4. Alat saji yang digunakan untuk menyajikan makanan di atas meja prasman 5. Salah satu bahan makanan pada sajian utama acara pernikahan adat Betawi 6. Bahan makanan yang dipercaya sebagai doa agar kedua pengantin lengket (harmonis) hingga akhir hayat 7. Salah satu menu tambahan pada acara pernikahan berupa sup khas Indonesia 8. Alat saji yang digunakan untuk tempat es/minuman 9. - 10. Benda yang ditata di ujung atau akhir	1. Tempat yang biasanya digunakan untuk mengadakan acara pernikahan bergaya Eropa dengan lebih santai 2. - 3. - 4. - 5. - 6. - 7. - 8. - 9. Penyajian hidangan dengan sebuah meja panjang. 10. Jenis acara pernikahan yang mengangkat kesenian daerah atau kuliner daerah 11. - 12. - 13. Saus yang cocok digunakan sebagai pengiring makanan utama berupa ikan yang dipanir

meja prasman 11. Jenis makanan utama khas Sumatera berupa daging yang dimasak dengan santan hingga meresap 12. Tempat yang digunakan untuk menyajikan makanan tambahan pada acara pernikahan	

3. Bentuk Instrumen: Observasi (Skala Penilaian/ Daftar Cek)
   Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan!

No	Nama Siswa	Keaktifan			Kerjasama			Toleransi		
		SB	B	KB	SB	B	KB	SB	B	KB
1										
2										
3										
4										
5										

Ket :
SB = Sangat Baik
B = Baik
KB = Kurang Baik

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

4. Pedoman penskoran

a. Pedoman Penskoran (Pengetahuan)

Kunci Jawaban

Mendatar	Menurun
1. Kebaya	1. Kebun
2. Pembuka	2. –
3. Gudeg	3. –
4. Chaffing	4. –
5. Jengkol	5. –
6. Ketan	6. –

7. Bakso	7. –
8. Stoneware	8. -
9. –	9. Buffet
10. Tisu	14. Tradisional
11. Rendang	15. -
12. Stall	16. -
	17. Tartar

Rubrik Penilaian

1) Tes Tulis Uraian (Post Test)

Setiap soal atau pertanyaan jika dijawab benar maka mendapat skor 10

$$\frac{\text{Total Skor}}{1{,}5}$$

Pedoman Penskoran (Sikap)

NO.	ASPEK	KRITERIA PENILAIAN	SKOR
1.	Religius	Sikap dan perilaku religius sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku religius mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku religius mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku religius belum tampak	10
2.	Jujur	Sikap dan perilaku jujur sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku jujur mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku jujur mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku jujur belum tampak	10
3.	Disiplin	Sikap dan perilaku disiplin sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku disiplin mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku disiplin mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku disiplin belum tampak	10
4.	Tanggung Jawab	Sikap dan perilaku tanggung jawab sudah membudaya	40
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai berkembang	30
		Sikap dan perilaku tanggung jawab mulai tampak	20
		Sikap dan perilaku tanggung jawab belum tampak	10

$$\text{Nilai} = \frac{\text{skor yang dicapai}}{\text{skor maksimal}} \times 100$$

Wonosari, September 2015

Mengetahui
Guru Mapel

RUSTINA ANJAR R, S.Pd
NIP. 19790228 200801 2 008

Mahasiswa

INTAN SUKMA KARTINI
NIM. 12511241013

PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl Pramuka,Tawarsari,Wonosari,Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com

UJIAN ULANGAN HARIAN II
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Mata Pelajaran	: HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS
Kelas	: XII TB
Hari Tanggal	: Senin, 31 Agustus 2015
Waktu	: 90 menit
Sifat Test	: Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas, tepat dan benar!

1. Jelasakan pengertian acara adat !
2. Secara garis besar cara adat dikelompokkan menjadi apa saja? Sebutkan macam-macam acara adat kehidupan tentang kelahiran !
3. Jelaskan menurut ahli tafsir, mengenai tujuan adanya hidangan tumpeng pada suatu acara atau hajatan !
4. Apa perbedaan hidangan acara adat kelahiran tujuh bulanan dengan acara adat selapanan ?
5. Sebutkan dan jelaskan filosofinya, 3 sayuran yang ada pada hidangan urap sebagai pelengkap tumpeng !
6. Apa saja bahan yang dibutuhkan dan bagaimana cara membuat ayam lengkuas ?
7. Jelaskan filosofi tentang tumpeng !
8. Sebutkan dan jelaskan filosofinya, 2 jenis ikan yang bisa dipakai untuk melengkapi jenis lauk-pauk yang terdapat di dalam tumpeng !
9. Sebutkan dan jelaskan macam-macam, teknik olah, penyajian untuk rangkaian hidangan acara adat kelahiran sepasar !
10. Apa yang dimaksud dengan babaran? Sebutkan hidangannya !

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP	29 Agts 2015	
Kapro/KGNA		

PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl Pramuka,Tawarsari,Wonosari,Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com

PENGAYAAN
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Mata Pelajaran : HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS
Kelas : XII TB
Hari Tanggal : Selasa, 8 September 2015
Waktu : 90 menit
Sifat Test : Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas, tepat dan benar!

1. Secara garis besara cara adat dikelompokkan menjadi 4 yakni ……..
   ……
2. Sebutkan 2 filosofi kacang panjang ……..
3. Nama acara adat saat bayi berumur 35 hari adalah …….
4. Diharapkan rizkinya banyak dan semakin banyak merupakan filosofi dari ikan ……..
5. Pisang yang dikupas terdapat pada hidanga acara adat …….
6. Ciri khas dari tumpeng selapan adalah ……
7. Filosofi bayam adalah ……..
8. Melambangkan mempertimbangkan segala sesuatu dari sisi baik buruknya dengan matang merupakan filosofi dari ……...
9. Sebutkan 3 nama bubur pada hidangan acara adat ……
10. Arti filosofi dari kluwih adalah ……
11. Apa nama acara adat yang salah salah satu ritualnya adalah memanjat tangga dari tebu …….
12. Menurut tradisi jawa akronim tumpeng adalah ……
13. Sebutkan 3 hidangan acara aqiqah ……
14. Nama dari bubur putih yang diatasnya ditaburi gula jawa dan kelapa parut adalah ……
15. Filosofi dari ikan teri adalah ……..
16. Arti filosofi dari kakngkung adalah ……
17. Ciri khas dari tumpeng 7 bulanan adalah ……..
18. Teknik pengolahan bumbu urap adalah …….

19. 5 hari setelah kelahiran disebut dengan acara adat …….
20. Dilah sebagai penerangan kehidupan merupakan filosofi dari ……

21. Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP	5 Sep 2015	
Kapro/KGNA		

PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl Pramuka,Tawarsari,Wonosari,Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com

REMIDI
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Mata Pelajaran : HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS
Kelas : XII TB
Hari Tanggal : Selasa, 8 September 2015
Waktu : 90 menit
Sifat Test : Close Book

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan jelas, tepat dan benar!

1. Sebutkan 3 acara adat kehidupan!
2. 5 hari setelah kelahiran disebut dengan acara adat …….
3. Salah satu ritualnya adalah menginjak wajik 7 warna, maka nama acara adat tersebut adalah…….
4. Sebutkan 2 filosofi dari tauge …….....
5. Dilah sebagai penerangan kehidupan merupakan filosofi dari ……
6. ciri khas dari tumpeng 7 bulanan …….
7. Arti filosofi dari kluwih adalah ……
8. Urip atau bisa menghidupi keluarga merupakan filosofi dari ……
9. Arti menurut adat jawa tentang tumpeng adlah ……..
10. Melambangkan tangan yang merapat menyembah tuhan, merupakan filosofi tumpeng dari segi ……
11. Ampayang atau gula kacang terdapat pada hidangan acara adat ……..
12. Nama dari bubur putih yang diatasnya ditaburi gula jawa dan kelapa parut adalah ……
13. Sebutkan 2 minuman yang terdapat pada acara adat tujuh bulanan …….....
14. Memohon pertolongan kepada Yang Maha Pencipta agar kita dapat memperoleh kebaikan dan terhindar dari keburukan, serta memperoleh kemuliaan yang memberikan pertolonga,merupakan pengertian tumpeng menurut ……
15. Simbol ketabahan, keuletan dalam hidup, serta sanggup bertahan hidup dalam situasi ekonomi paling bawah sekalipun merupakan filosofi dari ……

16. Sebutkan 3 hidangan acara aqiqah ……
17. Pisang yang dikupas pada hidangan adat babaran melambangkan atau mempunyai arti …….
18. Melambangkan mempertimbangkan segala sesuatu dari sisi baik buruknya dengan matang merupakan filosofi dari ……...
19. Filosofi dari ikan teri …….
20. Ciri khas dari tumpeng selapan adalah ……..

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP	5 Sep 2015	
Kapro/KGNA		

LAMPIRAN

KISI-KISI MID SEMESTER, DAN SOAL MID SEMESTER

HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD

Terbitan	: A
No.Dokumen	: F/751/WKS1/17
Revisi ke	: 00
Tgl. Berlaku	: 18 -08 - 2009

KISI-KISI MID SEMESTER GANJIL 2015 / 2016

MATA PELAJARAN : Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food

KELAS : XII TB I&II

WAKTU : 90 menit

JENIS TES : Obyektif, Mencongak dan essay

No	Kompetensi Dasar	Materi	Indikator Soal	Nomor Soal	Kunci
1.	3.1 Mendiskripsikan hidangan kesempatan khusus	• Menyebutkan pengertian hidangan dan kesempatan khusus • Menyebutkan macam-macam acara kesempatan khusus yang ada di Indonesia	• Dapat menyebutkan pengertian hidangan dan kesempatan khusus • Dapat menyebutkan macam-macam acara kesempatan khusus yang ada di Indonesia	**I** **(1,2,3,4,5,9,)** **II** **(1,2,3,4)**	**I** C,D,C,A,D,C **II** 1. Hidangan yang disajikan pada acara tertentu 2. Keagamaan dan Pernikahan 3. Jagung, Sagu, Singkong 4. Meja nasi
		• Menyebutkan bahan – bahan yang digunkan pada kpengolahan makanan atau hidangan kesempatan khusus	• Mampu menyebutkan bahan-bahan yang digunakan pada makanan atau hidangan kesemptan khsusu	**III** **(1,2)**	**III** 1. Kesempatan khusus disebut juga dengan acara spesial atau acara dengan tujuan tertentu. Kesempatan khusus biasanya diadakan paling tidak sekali dalam setahun atau sekali dalam seumur hidup. 2. Tumis kacang panjang, gudangan, perkedel, sambal goreng tempe, kering kentang, telur rebus, ayam goreng dan

					lain-lain.
2.	3.2 Menganalisis hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan	• Menganalisis hidangan acara perayaan agama Islam, Natal, Galungan, Imlek • Menganalisis arti filosofi dari setiap hidangan yang disajikan dari masing-masing perayaan	• Mampu menganalisis hidangan acara perayn agama Islam, Natal, Galungan dan Imlek • Mampu menganalisis arti filosofi dari setiap hidangan yang disajikan dari masing-masing perayaaan	**I** **(6,7,8)** **II** **(5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15)** **III** **(4,5)**	**I** (A,B,B) **II** 5. Kemakmuran 6. Ngapunten atau mohon maaf 7. Ketupat,opor ayam,sambel goreng krecek 8. Daging babi yang diolah dipadukan dengan ares (batang pohon pisang 9. Ayam panggang utuh,sup,es leci 10. Ayam/bebek panggang utuh, ikan, tiram, jeruk mandarin, kuaci, kacang-kacangan, permen, coklat 11.Melambangkan memliki keturunan yang banyak 12.Manisan kolang kaling 13. Opor ayam, telur pindang, abon, sayur lodeh, sambal goreng ati, bubuk kedelai, lontong 14. Kue maho, kue mangkok, kue keranjang, kue lapis 15.Tiram **III** 4. Tujuan dari persembahyangan ini adalah sebagai wujud syukur dan doa harapan agar di tahun depan

					mendapat rezeki lebih banyak, untuk menjamu leluhur, dan sebagai sarana silaturahmi dengan kerabat dan tetangga. 5.Jeruk mandarin besar menggambarkan kekayaan, sedangkan jeruk jenis kecil menggambarkan keberuntungan
3.	3.3 Menganalisis Hidangan Kesempatan Khusus untuk acara adat istiadat	• Menganalisis hidangan acara adat istiadat kehidupan, perayaan islam, bersih desa dan aacara yang tidak biasa • Menganalisis arti filosofi dari setiap hidangan yang disajikan dari masing-masing acara adat	• Mampu menganalisis hidangan acara adat istiadat kehidupan, perayaan islam, bersih desa dan aacara yang tidak biasa • Mampu menganalisis arti filosofi dari setiap hidangan yang disajikan dari masing-masing-masing acara adat	**II** **(16,17,18,19, 20)**	**II** 16. Tujuh bulanan, Babaran, Sepasar, Selapan, Tedhak Siten, Aqiqah 17. Tanaman sejerih umbi-umbian yang dipercaya bias menolak bala 18. Satu tumpeng utama yang diatasnya ditancapai telur, bawang merah, dan cabai merah 19. Tongseng, Gulai, Sate 20. Adem, ayem tentrem
4.	3.4 Menganalisis hidangan kesempatan khusus acara perkawinan	• Menganalisis hidangan dan serangkaian acara perkawinan adat jawa dan modern • Menganalisis penyajian hidanagn acara perniakhan	• Mampu menganalisis hidangan dan serangkaian acara perkawinan adat jawa dan modern • Mampu menganalisis penyajian hidanagn acara perniakhan	**I** **(10)** **III** **(3,6,7,8)**	**I** (D) **III** 3. Rijstafel klasik terdiri dari 40 macam masakan yang disajikan oleh 40 orang pelayan yang bertelanjang kaki, mengenakan berbusana seragam resmi

					warna putih, blangkon, dan kain batik melilit pinggang mereka. 6. Nasi gurih, Sepasang ayam yang dimasak lembaran (ingkung, Jawa), Sambel pecel, sambel pencok, lalapan, Krecek, Roti tawar, gula jawa, Kopi pahit dan teh pahit, Rujak degan 7. Contohnya: a. *Chaffing dish* atau *showplate* *b.* Piring saji (perak, *stainless-steel*, kaca, kayu, keramik, dll.) c. Keranjang (kecil, besar) d. Mangkuk (gelas, perak, kayu, keramik, dll.) e. Tempat sup f. Peralatan gelas (untuk koktail, minum) *g.* *Stoneware* (untuk tempat es/minuman) h. Kaca i. Kerang-kerangan j. Bambu k. Keperluan tradisional, misal: daun pisang l. Perlengkapan bumbu dan saus m. Peralatan pendukung seperti sendok, garpu, pemotong kue, dll

					8. Modern → lebih sederhana, hanya akad nikah dan pesta Tradisional → lebih rumit dan panjang, mengikuti rangkaian adat setempat, seperti lamaran, siraman, midodareni, dan lain-lain

Wonosari, September 2015

Guru Mapel,

Mahasiswa,

RUSTINA ANJAR ROKHANI, S.Pd.
NIP. 19790228 200801 2 008

INTAN SUKMA KARTINI
NIM 12511241013

PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl Pramuka,Tawarsari,Wonosari,Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com

MID SEMESTER
TAHUN PELAJARAN 2015 / 2016

Mata Pelajaran	: HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS
Kelas	: XII TB
Hari Tanggal	: Selasa, 8 September 2015
Waktu	: 90 menit
Sifat Test	: Close Book

I. Berilah tanda silang pada jawaban yang benar

1. Berikut ini yang tidak termasuk kesempatan khusus pada acara kenegaraan di Indonesia adalah… .
   a. Kemerdekaan
   b. Hari Kartini
   c. Hari Natal
   d. Hari Ibu
2. Berikut ini olahan beras yang tidak menjadi makanan pokok di Indonesia adalah … .
   a. Nasi tumpeng
   b. Nasi kuning
   c. Ketupat
   d. Intip
3. Masakan Indonesia yang terpengaruh budaya luar negeri contohnya … .
   a. Sate, bakmi
   b. Sup, soto
   c. Bakmi, kari
   d. Gudeg, pecel
4. Rempah atau bumbu yang merupakan tanaman asli Indonesia, *kecuali* … .
   a. kunyit
   b. pala
   c. kapulaga
   d. laos
5. Di bawah ini adalah jenis santan yang biasa digunakan pada ragam masakan Indonesia … .
   a. santan bening dan santan putih
   b. santan kuning dan santan putih
   c. santan asli dan santan sintetis

d. santan encer dan santan kental

6. Hidangan utama pada perayaan Natal di Indonesia adalah … .
   a. ayam panggang
   b. ayam opor
   c. rendang daging
   d. siumi
7. Berikut ini salah satu rangkaian acara pada perayaan Galungan adalah … .
   a. sembahyang kepada Sang Pencipta
   b. kuningan
   c. sungkeman
   d. kebaktian
8. Kue yang wajib disajikan saat perayaan Imlek kecuali … .
   a. kue nastar
   b. kue surabi
   c. kue mangkok
   d. kue lapis
9. Bahan yang tidak dapat digunakan untuk membuat garnish langsung pada makanan adalah … .
   a. buah-buahan
   b. sayuran
   c. krim
   d. Styrofoam
10. Menu semur jengkol merupakan ciri dari pesta pernikahan dengan tema … .
   a. modern
   b. adat Batak
   c. adat Betawi
   d. adat Jawa

II. Jawablah pertnyaan berikut ini dengan jelas, tepat, dan benar!

1. Hidangan kesempatan khusus adalah …….....
2. Sebutkan 2 jenis-jenis acara kesempatan khusus …….
3. Bahan makananpokok selain nasi adalah …….
4. *Rijstafel* dalam bahsa belanda adalah adalah ……..……
5. Makna filosofi dari janur adalah ……
6. Filosofi dari santan adalah ……

PEMERINTAH KABUPATEN GUNUNGKIDUL
DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA
SMK NEGERI 3 WONOSARI
Jl Pramuka,Tawarsari,Wonosari,Gunungkidul Telp(0274)394250 KP 55812
Email. Smkn3wno@yahoo.com

7. Sebutkan 3 hidangan lebaran ……,……..,……
8. Lawar adalah ……
9. Sebutkan 3 hidangan natal ……,……..,……
10. Sebutka 3 hidangan malam sebelum perayaan imlek …….
11. Filosofi kuaci adalah……
12. Agar manusia selalu berfikiran jernih merupakan filosofi hidangan imlek dari ……
13. Sebutkan 3 komponen hidangan yang ada pada lontong capgoomeh……..
14. Sebutkan 3 kueyang biasanya dihidangkan saat imlek ……
15. "bisnis yang baik" merupakan filosofi dari hidangan imlek ……
16. Sebutkan 3 acara adat kelahiran ……..,……..,…….
17. Bengle adalah ……
18. Penyajian tumpeng selapanan adalah ……
19. Sebutkan 3 macam pengolahan hidangan utama aqiqah……
20. Filosofi dari bayam adalah ……

III. Jawablah pertanyaan berikut ini dengan selengkap mungkin !

1. Apakah yang dimaksud dengan kesempatan khusus ?
2. Sebutkan lauk yang biasanya mengelilingi nasi tumpeng di Indonesia !
3. Bagaimana suasana perayaan pesta Rijstafel ?
4. Apakah tujuan perayaan Imlek yang dilakukan umat Konghucu ?
5. Apa arti hidangan berupa buah Jeruk saat Imlek ?
6. Sebutkan hidangan yang biasa disajikan saat midodareni !
7. Sebutkan alat saji yang digunakan dalam penyajian hidangan pesta !
8. Bagaimana perbedaan rangkaian acara pernikahan modern dengan rangkaian acara pernikahan tradisional ?

Validator	Tgl. Validasi	Paraf
MGMP	15 Sep 2015	
Kapro/KGNA		

LAMPIRAN

JOBSHEET

HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS & FUSION FOOD

JOBSHEET HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD

Sekolah	:	SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester	:	XII /1
Mata Pelajaran	:	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Materi Pokok	:	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan
Alokasi Waktu	:	8 x 45 menit (Empat Pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung Kompetensi Dasar dan Indikator

B. KOMPETENSI DASAR DAN INTI

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan untuk kesempatan khusus dan *fusion food* sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara adat-istiadat.

1.1.2 Memiliki sikap yang percaya akan agama yang dianutnya dan dapat menikmati hidangan kesempatan khusus acara keagamaan berdasarakan ketentuan kepercayaannya.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.

2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan keagaamaan

Indikator:

3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai acara keagamaan di Indonesia

3.1.2 Mampu mendeskripsikan berbagai acara keagamaan di Indonesia

3.1.3 Mampu menyebutkan berbagai hidangan kesempatan khusus keagamaan yang disajikan pada acara keagamaan di Indonesia

3.1.4 Mampu mengidentifikasi berbagai hidangan kesempatan khusus acara keagamaan yang disajikan pada acara keagamaan di Indonesia.

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan keagamaan

Indikator:

4.1.1 Mampu memilih bahan yang tepat untuk hidangan kesempatan khusus acara keagamaan

4.1.2 Mampu membuat hidangan kesempatan khusus acara keagamaan

4.1.3 Mampu menyajikan hidangan kesempatan khusus acara keagamaan

C. ALAT DAN BAHAN

1. Alat yang digunakan untuk membuat yaitu
   - Kompor
   - Wajan
   - Serok
   - Panci
   - Pisau
   - Ulekan

- Kom
- Cutting board
- Parutan
- Kukusan
- Oven
- Grillpan
- Blander

2. Bahan :

   Bahan yang digunakan untuk membuat Hidangan Kesmpatan Khusus Acra Keagamaan:

   - Ayam
   - Daging Sapi
   - Daging Domba
   - Beras Putih
   - Leci
   - Cincau
   - Bandeng
   - Jamur tiram
   - Bahan lain
   - Kolang-kaling
   - Kacang tanah
   - Agar-agar
   - Bumbu : bawang merah, bawang putih, garam, gula, daun salam, laos, merica, jahe, daun jeruk
   - Gula
   - Syirup
   - Daun Pandan
   - Asam Jawa

D. KESELAMATAN KERJA

1. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

E. LANGKAH KERJA

1. Bacalah dengan seksama job sheet Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaan yang akan dipraktekan
2. Siapkan bahan- bahan
3. Siapkan alat

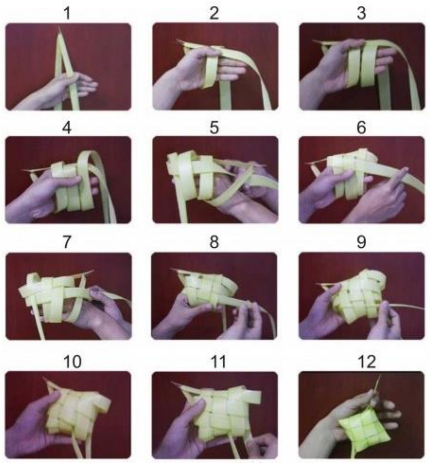
F. BAHAN DISKUSI

1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyaji

G. RESEP

KETUPAT

Bahan untuk 10 buah :



Bahan:

- 1 liter beras yang bagus dan pulen, cuci bersih dan rendam selama 2 - 3 jam (kasih sedikit garam), tiriskan.
- 10 bungkus ketupat

Cara Membuat Ketupat Lebaran:

1. Siapkan bungkus ketupat dari anyaman daun kelapa (janur), Kemudian isi bungkus ketupat dengan beras yang sudah direndam sebanyak 3/4 dari besarnya bungkus ketupat (75% penuh).
2. Didihkan air di panci dengan isi yang telah disesuaikan dengan jumlah ketupat yang akan direbus.
3. Setelah air mendidih kemudian masukan bungkus ketupat yang telah di isi beras. Tunggu hingga 1,5-2 jam atau sampai matang.

Catatan:

- *Bisa ditambahkan sedikit air kapur sirih ketika merendam beras calon ketupat. Air kapur sirih membuat ketupat kenyal dan lebih awet.*
- *Tips dalam merebus ketupat ini adalah menunggu hingga air di panci mendidih terlebih dahulu agar ketupat bisa matang lebih cepat.*
- *Setelah ketupat matang, Sebaiknya langsung disiram air dingin. dan gantunglah di tempat yang mudah terkena angin, supaya kandungan air berkurang (jadi gak cepat basi), biarkan saja terus tergantung.*

OPOR AYAM
Untuk 10 porsi

Bahan :

- 1 ekor ayam kampung, potong 12
- 1 bhjeruk nipis, ambil airnya
- 1 lt air
- 2 btg serai, memarkan
- 2 lbr daun salam
- 5 lbr daun jeruk purut
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 400 ml santan kental

Bumbu Halus:

- 2 ruas jahe
- 2 ruas lengkuas
- 2 ruas kunyit
- 1 sdt merica butiran
- 2 sdm ketumbar, sangrai½ sdt jintan
- 3 btr kemiri
- 10 bh bawang merah
- 5 bh bawang putih
- 1 sdt garam

Pelengkap:

- Bawang merah goreng secukupnya
- Emping melinjo atau kerupuk udang secukupnya

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, sisihkan. Rebus air hingga mendidih, masukkan ayam, biarkan air mendidih lagi dan ayam matang, masukkan serai, daun salam, dan daun jeruk purut.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ke dalam panci berisi ayam rebus, aduk rata. Tuang santan kental, aduk rata, masak sampai matang. Angkat.
3. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan kerupuk udang

SAMBAL GORENG ATI AMPELA
Untuk 8 Porsi

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:
500 gram kentang, dipotong kotak, digoreng
7 buah hati ampela ayam, direbus, dipotong 4 bagian
20 buah mata petai, dibelah 2 bagian
2 siung bawang putih, diiris tipis
3 butir bawang merah, diiris tipis
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, dimemarkan
4 buah cabai merah besar, dibuang biji, diiris serong
2 sendok teh garam
1 sendok makan gula merah
300 ml santan dari 1/2 butir kelapa
3 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu Halus:
3 siung bawang putih
6 butir bawang merah
4 buah cabai merah besar
4 buah cabai merah keriting
1 sendok teh terasi, dibakar

Cara membuat :
1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, daun salam, dan lengkuas sampai layu. Masukkan cabai merah iris dan bumbu halus. Aduk sampai harum.
2. Masukkan petai, kentang, dan hati ampela. Aduk rata. Tambahkan garam dan gula merah. Aduk rata.
3. Tuang santan. Aduk sampai matang dan kental

RENDANG DAGING SAPI
Untuk 7 Porsi

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :
700 gram daging rendang, dipotong melawan serat tebal 2 cm
3 cm lengkuas, dimemarkan
2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
3 lembar daun kunyit, dibuat simpul
2.500 ml santan encer (dari perasan santan kental)
500 ml santan kental dari 3 butir kelapa

Bumbu Halus:
20 buah cabai merah keriting
5 buah cabai merah besar
16 butir bawang merah
4 siung bawang putih
5 cm jahe
5 butir kemiri, disangrai
1 sendok teh merica
1 sendok makan ketumbar
4 sendok teh garam
2 sendok teh gula pasir

Cara Pengolahan :

1. Rebus santan encer, lengkuas, serai, daun kunyit, dan bumbu halus sambil diaduk sampai mendidih.
2. Tambahkan daging masak sambil diaduk sampai empuk dan kuah kental.
3. Tuang santan kental masak dengan api kecil sambil diaduk sampai berminyak.

KERING KENTANG

Bahan-bahan:

- 500 gr kentang kuning, kupas, cuci dan iris seperti batang korek api lalu rendam dalam air
- 100 gr udang rebon kering tawar
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

Bumbu halus:

- 3 butir bawah merah
- 2 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah
- 1 sdt garam

Bumbu lainnya:

- 1 sdm air asam
- 1 cm lengkuas
- 1 lembar daun salam
- 2 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. Panaskan minyak dalam jumlah banyak dalam wajan besar. Goreng kentang hingga kuning kecokelatan dan kering. Angkat, tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harus. Masukkan air asam, gula pasir, daun salam, lengkuas, dan udang rebon.
3. Aduk dan masak hingga gula merambut. Masukkan kentang goreng, aduk hingga tercampur rata dan bumbu meresap. Angkat.

Catatan:
Jangan lupa untuk selalu menyimpan kering kentang anda pada wadah tertutup agar tidak layu

SAYUR LODEH

Bahan-bahan:

- 200 gr labu siam, kupas, potong dadu
- 100 gr daun melinjo muda
- 100 gr kacang panjang
- 600 ml santan

Bumbu halus:

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 sdt kemiri
- 1 sdm garam

Bumbu lainnya:

- 3 buah cabai hijau, iris serong
- 1 buah cabai merah, iris serong
- 1 cm lengkuas
- 2 lembar daun salam
- 1 sdm udang kering, rendam air panas
- 1 buah tomat, potong jadi 4 bagian

Cara membuat

1. Rebus santan dan bumbu halus di dalam panci sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Masukkan lengkuas, daun salam, udang kering, labu siam, melinjo, dan kacang panjang masak hingga sayuran empuk.
3. Masukkan cabai merah, cabai hijau, terung, daun melinjo, masak kembali hingga terong dan daun melinjo matang serta bumbu meresap. Angkat.

Catatan:
Agar tetap hangat dan menggugah selera, sajikan sayur ini dalam panci berkompor parafin. Sehingga anda tidak perlu memanaskan berulang kali dan menghilangkan kandungan gizi sayura

SAMBAL GORENG KACANG TOLO DAN KRECEK
Untuk 6 porsi

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :
100 gram kacang tolo, direndam 2 jam, direbus
100 gram udang kecil, dibuang kepala
50 gram krecek
2 siung bawang putih, diiris
2 butir bawang merah, diiris
3 buah cabai merah besar, dibuang biji, diiris serong
1 lembar daun salam
1 cm lengkuas, dimemarkan
6 buah cabai rawit merah utuh
1/2 sendok makan garam
1 sendok teh gula merah
600 ml santan dari 1/2 butir kelapa
3 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu Halus:
2 siung bawang putih
4 butir bawang merah
3 buah cabai merah besar
3 buah cabai merah keriting
1 sendok teh ebi, disangrai
2 butir kemiri, disangrai

Cara Pengolahan :

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, cabai merah besar, daun salam, lengkuas, dan bumbu halus sampai harum.
2. Masukkan udang. Aduk sampai berubah warna.
3. Tambahkan kacang tolo, cabai rawit merah, garam, gula merah, dan santan. Masak sampai mendidih dan matang.
4. Masukkan krecek. Masak sampai layu. Angkat dan sajikan

BUBUK KEDELAI
250 gr

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:
250 gram kedelai, direndam 2 jam, ditiriskan
5 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
1/2 sendok teh gula pasir
1/2 sendok garam
4 siung bawang putih, diiris tipis, digoreng

Cara membuat:
1. Sangrai kedelai dan daun jeruk sampai matang dan kering. Angkat. Dinginkan.
2. Tambahkan gula pasir, garam, dan bawang putih. Aduk rata. Blender halus.

SAYUR REBUNG

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:

- 200 gram rebung, potong-potong
- 100 gram labu siam, potong korek api
- 1/2 sendok makan ebi, dihaluskan, disangrai
- 1 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
- 2 buah cabai merah besar, diiris serong
- 2 buah cabai hijau besar, diiris serong
- 1 sendok makan garam
- 1 sendok teh gula pasir
- 1.500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, disangrai
- 1 cm kunyit, dibakar
- 1/2 sendok teh terasi, dibakar

Cara membuat sayur rebung:

- Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas , daun jeruk, dan cabai sampai harum.
- Masukkan ebi. Aduk rata.
- Tambahkan rebung, labu siam, garam, dan gula. Aduk rata.
- Tuang santan. Masak sampai matang.

SAMBAL GORENG KENTANG

Bahan dan bumbu :

- ½ kg kentang, kupas kulitnya lalu potong-potong dadu, cuci dan tiriskan
- 1 papan petai, buang kulit dan belah dua
- 2 cm lengkuas, digeprek
- 2 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai, digeprek
- 2 sdm air asam jawa
- 1 sdm gula merah
- 200 ml santan
- minyak goreng secukupnya untuk menggoreng dan menumis

Haluskan :

- 7 buah cabe merah
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 buah tomat
- 1 cm jahe
- 4 butir kemiri
- ½ sdt garam atau secukupnya
- ½ sdt kaldu bubuk rasa ayam atau sesuai selera

Cara Membuat Sambal Goreng Kentang Enak :

1. Panaskan minyak lalu goreng kentang sampai kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
2. Tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, lengkuas, daun salam dan petai hingga harum. Masukkan santan lalu tambahkan gula merah dan air asam jawa, aduk rata.
3. Apabila santan sudah menyusut, masukkan kentang goreng lalu aduk-aduk terus hingga rata dan kuahnya kering.

TUMIS JAMUR

Bahan :

- 300 gr jamur tiram yang masih segar
- 2 buah tomat merah (dipotong-potong)
- 2 buah cabe merah besar (potong serong tipis)
- 5 sendok makan saus tiram
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- garam secukupnya
- gula pasir secukupnya
- penyedap rasa secukupnya
- kecap manis secukupnya
- 50 ml air bersih
- minyak untuk menumis secukupnya

Bumbu Halus :

- 15 buah cabe rawit hijau
- 3 butir kemiri sangrai
- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 1/2 sendok teh terasi bakar

Cara Membuat Tumis Jamur Kecap :

1. Suwir-suwir jamur tiram lalu dicuci dengan air sampai benar-benar bersih
2. Tiriskan sampai airnya benar-benar habis atau bisa juga diperas
3. Tumis bumbu yang dihaluskan dengan sedikit minyak sampai harum
4. Tuang sedikit air lalu diamkan sampai mendidih
5. Masukkan jamur tiram yang sudah bersih kedalam bumbu, aduk sampai layu
6. Masukkan saus tiram, potongan cabe merah dan potongan tomat
7. Tambahkan kecap manis, merica bubuk, gula, garam dan penyedap rasa, aduk sampai tercampur rata
8. Tunggu sampai tumis jamur benar-benar matang dan siap untuk disajikan

REMPEYEK KACANG

Bumbu-bumbu:

- ½ kg kacang tanah kupas
- 4 butir kemiri
- 4 siung bawang putih
- 1 sendok teh ketumbar bubuk
- 350 gram tepung beras
- ½ sendok makan tepung tapioka
- 250 cc santan kelapa
- 100 cc air putih
- 1 butir telur
- 1 sendok makan air kapur sirih (optional)
- 5 lembar daun jeruk, iris tipis (optional)
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat Peyek Kacang Renyah

- Campur telur ayam, bawang putih, garam, kemiri, ketumbar bubuk dan air kapur sirih. Haluskan bumbu tersebut dengan blender.
- Campurkan kacang tanah, tepung beras, tepung tapioka, bumbu halus, air, santan dan irisan daun jeruk. Aduk-aduk hingga merata.
- Panaskan minyak goring. Masukkan adonan tersebut di atas sedikit demi sedikit. Mulai dari bagian pinggir wajan sehingga membentuk lapisan tipis. Goreng di atas api sedang sampai matang kecoklatan. Angkat, lalu tiriskan.

NATAL

BOLA-BOLA PUYUH SAUS KECAP

Bahan untuk bola telur puyuh saus kecap :

- 1/2 bawang bombai, dipotong bentuk kotak 1 1/2x1 1/2 cm.
- 1/2 buah paprika hijau, dipotong bentuk kotak 1 1/2x1 1/2 cm.
- 1/2 sendok teh kecap asin.
- 1/2 sendok teh garam (secukupnya).
- 1/2 sendok teh merica hitam yang kasar.
- 1 sendok makan saus tiram.
- 1 sendok makan saus tomat.
- 2 siung bawang putih dan dicincang halus.
- 2 sendok makan kecap manis.
- 2 sendok makan minyak untuk menumis.
- 100 ml air.

Berikut bahan untuk bola-bola :

- 1 sendok makan margarin untuk menumis.
- 2 sendok makan tepung sagu.
- 1/4 sendok teh merica bubuk.
- 3/4 sendok teh garam.
- 15 butir telur puyuh, direbus lalu dikupas.
- 200 gram daging giling.
- Putih telur yang diambil dari 1 butir telur.

Cara membuat dan memasak bola-bola telur puyuh saus kecap :

1. Bola-bola telur puyuh : campurkan dagin giling, tepung sagu, merica bubuk, garam, dan putih telur. Aduk rata dan dibentuk bulat.
2. Selipkan telur puyuh dan rebus didalamnya.
3. Tumis di dalam margarin hingga berkulit, angkat dan sisihkan.
4. Selanjutnya, panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan paprika. Aduk sampai berubah warnanya lalu masukkan bola-bola telur puyuh dan aduk kembali.
5. Masukkan saus tiram, kecap manis, kecap asin, saus tomat, garam dan merica hitam. Aduk hingga rata.
6. Terakhir, tuangkan air, kecilkan api dan biarkan meresap hingga matang. Angkat dan siap dihidangkan

Ayam Isi Sayur Spesial Natal

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung utuh
- 500 gr kentang yang direbus lalu dihaluskan
- 500 ml air kelapa muda
- 100 gr keju yang dipotong dadu
- 3 helai daun pandan
- 3 sendok makan kacang polong
- 2 sendok makan margarin
- 1 sndok makan daun oregano kering
- Lidi yang dipotong lancip untuk menyemat ayam

Bumbu:

- 6 siung bawang putih dihaluskan
- 2 sendok teh garam
- 1 sendok makan bawang bombay, dicincang
- 1 sendok makan minyak zaitun
- 1 sendok teh merica bubuk

Cara membuat:

1. Lelehkan margarin, masukkan bumbu dan tumis hingga harum lalu sisihkan.
2. Masukkan kentang, keju, kacang polong dan daun oregano kering ke dalam mangkuk lalu masuukan bumbu yang sudah ditumis. Uleni hingga rata.
3. Masukkan adonan ke dalam perut ayam yang sudah dibelah lalu disemat dengan lidi.
4. Rebuslah ayam yang sudah diisi dengan air kelapa muda dan daun pandan pada panci presto selama 20 menit. Lalu angkat dan tiriskan.
5. Oleskan margarin pada ayam kemudian panggang di oven bersuhu 170^0 selama 15 menit.
6. Angkatlah ayam kemudian potong menjadi beberapa bagian.
7. Hidangan ayam isi sayur spesial Natal pun siap disajikan.

Sup Krim Ikan
Untuk 6 Porsi

Bahan Sup Krim Ikan Bawang

- 200 gram fillet kakap, potong kotak-kotak
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh jeruk lemon
- 50 gram farfale, rebus matang
- 1/2 buah sukini, belah 2 bagian, potong 1 1/2 cm
- 2 sendok makan tepung terigu
- 250 ml air kaldu ikan (buat aja dari tulang ikan kakapnya and ditambah daun bawang seledri waktu ngerebus)
- 3 siung bawang putih, dicincang halus
- 2 sendok makan mentega tawar, untuk menumis
- 200 ml cooking cream
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk

Bahan Pelengkap

- 1 batang seledri, iris halus
- 1 sendok makan bawang putih goreng, remahkan

Cara Membuat Sup Krim Ikan Bawang

1. Lumuri ikan kakap dengan garam dan air jeruk lemon. Diamkan 15 menit.
2. Panaskan minyak. Tumis ikan hingga 1/2 matang. Sisihkan.
3. Panaskan mentega. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan tepung terigu. Aduk hingga berbutir. Masukkan air kaldu sedikit-sedikit sambil diaduk hingga licin. Tambahkan zukini dan farfale. Aduk hingga layu. Masukkan tumisan ikan. Aduk rata.
4. Tuang cooking cream. Aduk rata. Masukkan garam dan merica bubuk. Aduk hingga meletu-letup.
5. Sajikan setelah ditabur seledri dan bawang putih goreng

SUP JAGUNG BROKOLI

Untuk 6 Porsi

Bahan Sup Jagung Brokoli

- 2 sendok makan mentega tawar
- 1 siung bawang putih cincang halus
- 2 sendok makan tepung terigu protein sedang
- 1.000 ml air kaldu ayam
- 500 gram krim jagung kaleng
- 200 gram ayam dada fillet rebus, potong kotak
- 200 gram brokoli potong per kuntum, rebus
- 1 sendok makan garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir

Cara Membuat Sup Jagung Brokoli

1. Panaskan mentega tawar. Masukkan bawang putih sampai harum. Tambahkan tepung terigu. Aduk sampai berbutir.
2. Tuang air kaldu ayam sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin.
3. Masukkan krim jagung, ayam, brokoli, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai kental.

SUP MAKARONI KACANG

Untuk 5 porsi

Bahan Sup Makaroni Kacang

- 75 gram makaroni, direbus, ditiriskan
- 100 gram kacang merah segar, direbus
- 100 gram wortel, diiris bulat
- 1 batang daun bawang, dipotong serong
- 1 tangkai seledri, dibuat simpul
- 2 siung bawang putih, dicincang halus
- 4 butir bawang merah, dicincang halus
- 1/2 buah bawang bombay, diiris panjang
- 4 buah cabai rawit merah, diiris serong
- 1 sendok makan garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1 buah kaldu blok ayam
- 1 sendok teh gula pasir
- 1/4 sendok teh pala bubuk
- 1.500 ml air
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara Membuat Sup Makaroni Kacang Merah

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, bawang bombay, dan daun seledri sampai harum. Masukkan cabai rawit merah. Aduk rata.
2. Masukkan kacang merah dan wortel. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai mendidih. Masukkan macaroni. Aduk rata.
3. Tambahkan garam, merica bubuk, pala bubuk, gula pasir, dan kaldu ayam blok. Masak sampai matang.Tambahkan daun bawang. Diamkan sebentar. Angkat

Sup Udang Jamur Tahu
Untuk 6 Porsi

Bahan Sup Udang Jamur Tahu

- 200 gram udang, dikupas, disisakan ekornya
- 150 gram jamur merang, masing-masing dibelah dua
- 50 gram kembang tahu, direndam, diperas, dipotong-potong
- 3 siung bawang putih, diiris halus
- 2 cm jahe, dimemarkan
- 1 sendok makan garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1 blok kaldu ayam
- 2 tangkai seledri, dibuat simpul
- 2 batang daun bawang, dipotong 1 1/2 cm
- 1.500 ml air
- 1 sendok makan minyak goreng untuk menumis

Cara Membuat Sup Udang Jamur Tahu

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan udang. Tumis sampai berubah warna.
2. Tambahkan jamur. Tumis sampai layu. Masukkan air, garam, merica bubuk, gula pasir, kaldu ayam blok, dan seledri. Masak sampai mendidih.
3. Tambahkan kembang tahu dan daun bawang. Aduk rata. Masak sampai matang.

Sup Ayam Aroma Kemangi
Untuk 5 Porsi

Bahan Sup Ayam Aroma Kemangi

- 10 buah sayap ayam
- 1 sendok teh air jeruk lemon
- 1/2 sendok teh garam
- 3 siung bawang putih, dicincang halus
- 1 buah bawang bombay, dipotong-potong
- 2 cm jahe, dimemarkan
- 50 gram jamur merang, dibelah dua
- 1 sendok makan kecap ikan
- 1/2 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 4 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 2 sendok teh gula pasir
- 100 gram kacang polong
- 1.500 ml kaldu ayam
- 2 sendok makan air jeruk lemon
- 1 batang daun bawang, dipotong 1 cm
- 3 tangkai kemangi, dipetiki
- 3 sendok makan minyak untuk menumis

Cara Membuat Sup Ayam Aroma Kemangi

1. Lumuri sayap ayam dengan air jeruk lemon dan garam. Sisihkan.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe sampai harum.
3. Masukkan sayap ayam. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan jamur merang. Aduk rata.
4. Masukkan kecap ikan, kaldu ayam bubuk, garam, merica bubuk, gula pasir, dan kaldu ayam. Masak sampai mendidih. Tambahkan kacang polong. Masak sampai matang.
5. Menjelang diangkat, tambahkan air jeruk lemon, daun bawang, dan daun kemangi. Aduk rata.

Sup Ikan Asam Pedas

Untuk 3 Porsi

Bahan Sup Ikan Asam Pedas

- 250 gram ikan tenggiri, potong tebal 1 1/2 cm
- 1/2 sendok teh air jeruk nipis
- 4 buah belimbing wuluh, potong-potong
- 2 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 1 batang serai, ambil putihnya, memarkan
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 lembar daun salam
- 2 buah tomat hijau, potong-potong
- 1 1/4 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 750 ml air
- 1 batang daun bawang, potong 1 1/2 cm
- 1 sendok makan minyak untuk menumi

Bumbu Halusnya

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 cm kunyit, bakar
- 2 butir kemiri, sangrai

Cara Membuat Sup Ikan Asam Pedas

1. Lumuri ikan tenggiri dengan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Tumis bumbu halus, daun jeruk, serai, daun salam, dan jahe sampai harum. Tambahkan tomat hijau. Aduk sampai layu.
3. Tuang air. Didihkan. Masukkan belimbing wuluh, ikan tenggiri, garam, dan gula pasir. Masak sampai matang.
4. Menjelang diangkat, tambahkan daun bawang. Aduk rata.

SEMUR ROLADE

Untuk 6 Porsi

Bahan Semur Rolade

- 150 gram daging giling berlemak
- 50 gram ayam giling
- 3 sendok makan tepung roti
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh bubuk pala
- 1/8 sendok teh merica
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 2 butir telur

Bahan Dadar

- 3 butir telur, dikocok lepas, dibuat dadar
- 1/4 sendok teh garam

Bahan Kuah Semur

- 6 butir bawang merah, diiris halus
- 2 cm jahe, dimemarkan
- 1 buah tomat, dipotong kasar
- 4 sendok makan kecap manis bango
- 3/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh bubuk pala
- 500 ml air
- 4 sendok teh maizena dilarutkan dalam 4 sendok teh air, untuk pengental
- 2 sendok makan margarin, untuk menumis

Cara Membuat Semur Rolade

1. Campur daging giling, ayam giling, tepung roti, garam, bubuk pala, merica, gula pasir, dan telur sampai rata. Oleskan adonan di atas telur dadar. Gulung. Bungkus lalu kukus. Potong-potong, sisihkan.
2. Tumis bawang merah, jahe, dan tomat di dalam margarin sampai harum. Masukkan Kecap Manis Bango, garam, merica, dan bubuk pala. Aduk rata.
3. Tuangkan air. Biarkan mendidih.
4. Rebus irisan rolade di dalam kuah semur di atas api kecil sampai meresap. Kentalkan dengan maizena. Biarkan kuah meletup-letup kembali. Rolade juga bisa tidak direbus di dalam kuah, hanya disuguhkan bersama kuah.

ES LECI JAGUNG NATA DECOCO
Untuk 5 Gelas

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :
1 kaleng leci (245 gram), tiriskan
300 ml air leci
200 gram jagung manis pipil rebus
150 gram nata de coco lembaran
1 sendok teh air jeruk lemon
200 ml sirup leci
500 gram es serut

Cara Pengolahan :

1. Aduk rata leci, air leci, jagung manis, dan nata de coco.
2. Tambahkan air jeruk lemon dan sirup leci. Aduk rata.
3. Sajikan dengan es serut.

Iga Garo Rica Spesial

Untuk 5 Porsi

Bahan:

- 1.000 gram iga sapi, potong-potong
- 1 sendok makan air asam
- 1/4 sendok teh garam
- 2 sendok makan kecap manis
- 12 butir bawang merah, iris tipis
- 2 batang serai, ambil putihnya memarkan
- 3 lembar daun salam
- 2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 800 ml air
- 2 sendok makan minyak, untuk menumis

Bumbu Halus

- 5 siung bawang putih
- 8 buah cabai merah besar, buang bijinya
- 6 butir kemiri, sangrai
- 2 cm jahe
- 1/2 sendok teh jintan

Cara Membuat Iga Garo Rica

1. Lumuri iga sapi dengan air asam, garam, dan kecap manis. Diamkan 30 menit.
2. Tumis bawang merah, serai, daun salam, dan bumbu halus sampai harum. Tambahkan iga sapi. Aduk sampai terbalut bumbu.
3. Masukkan air sedikit-sedikit, garam, dan merica bubuk. Masak sampai kental.

Sate Daging Bumbu Merah

Untuk 11 Tusuk

Bahan Sate Daging Bumbu Merah

- 300 gram daging sapi, dipotong-potong
- 3 batang daun jeruk, dibuang tulangnya
- 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 1 1/4 sendok teh garam
- 1/2 sendok makan gula merah sisir
- 1 sendok makan air asam (dari 1 sendok teh asam jawa dan 2 sendok makan air)
- 400 ml air
- 2 sendok makan minyak, untuk menumis

Bumbu Halusnya

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah besar
- 3 buah cabai merah keriting
- 3 butir kemiri, disangrai
- 1/2 sendok teh terasi goreng
- 2 cm jahe
- 1 buah tomat

Cara Membuat Sate Daging Bumbu Merah

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum. Tambahkan daging. Aduk sampai berubah warna.
2. Masukkan garam, dan gula merah. Aduk rata. Tuangkan air. Aduk sampai meresap. Tambahkan air asam. Aduk rata.
3. Tusuk-tusuk di tusukan sate. Bakar sambil dioles sisa bumbu sampai matang.

Puding Karamel Cherry

Bahan Puding Karamel Cherry

- Gula pasir 125 gram, untuk karamel
- Air panas 100 ml
- Susu cair 900 ml
- Agar-agar bubuk 1 bungkus, warna putih
- Gula pasir 100 gram
- Vanili bubuk 1/4 sdt
- Kuning telur 3 butir
- buah cherry untuk hiasan

Cara Membuat Puding Karamel Cherry

1. Karamel, gosongkan gula pasir dalam wajan datar dengan api kecil hingga meleleh. Tuang air panas, biarkan mendidih.
2. Siapkan gelas saji, tuangi karamel hingga 1/2 cm.
3. Masak susu cair, agar-agar, gula dan vanili. Aduk-aduk hingga mendidih. Kecilkan api, sambil terus diaduk.
4. Kocok kuning telur, tuangi sedikit adonan agar-agar, aduk cepat. Lalu tuang ke dalam panci berisi agar-agar yang masih di atas api. Aduk rata dan angkat.
5. Tuang adonan ke dalam gelas yang sudah berisi karamel. Diamkan hingga beku. Tambahkan buah cherry untuk hiasan. sajikan dingin.

PUDING NATAL
Untuk 16 Potong

Bahan I:
400 ml susu cair
1/2 bungkus agar-agar bubuk
1/8 sendok teh garam
75 gram gula pasir
20 gram cokelat bubuk
50 gram cokelat masak pekat, dipotong-potong
1/4 sendok teh cokelat pasta
1 kuning telur

Bahan Ii:
400 ml air
1 sendok teh agar-agar bubuk
1/2 sendok teh jeli instan
60 gram gula pasir
10 tetes moka pasta

Bahan Iii:
400 ml susu cair
1 bungkus agar-agar bubuk
25 gram gula pasir
3 putih telur
1/4 sendok teh garam
75 gram gula pasir
50 gram meises cokelat

Bahan Vla:
300 ml susu cair
1 sendok makan cokelat bubuk
50 gram cokelat masak pekat, dipotong-potong

50 gram gula pasir
2 1/2 sendok teh tepung maizena

Cara Pengolahan :

1. Bahan I: rebus susu cair, agar-agar, garam, gula pasir, dan cokelat bubuk sambil diaduk sampai mendidih.
2. Masukkan potongan cokelat masak pekat dan cokelat pasta. Aduk sampai cokelat larut. Ambil sedikit adonan. Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Matikan api. Tuang lagi campuran tadi ke rebusan susu sambil diaduk. Nyalakan api. Aduk sampai mendidih.
3. Ambil 150 ml adonan. Tuang di cetakan jeli bentuk bintang. Bekukan.
4. Bahan II: rebus air, agar-agar, jeli instan, gula pasir, dan moka pasta sambil diaduk sampai mendidih.
5. Tuang 150 ml di dasar loyang diameter 20 cm tinggi 7 cm. Tata puding bintang. Biarkan setengah beku.
6. Tuang sisa bahan II. Biarkan setengah beku.
7. Bahan III: rebus susu cair, agar-agar, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Sisihkan.
8. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
9. Tuang rebusan susu sambil dikocok dengan kecepatan rendah. Tambahkan meises. Aduk rata. Tuang di atas bahan II.
10. Tuang sisa bahan I yang sudah dipanaskan. Bekukan.
11. Vla: rebus bahan vla sambil diaduk sampai meletup-letup.
12. Sajikan puding dengan vlanya.

PUDING BUAH NATAL
Untuk 16 Potong

Bahan I:
400 ml susu cair
1 bungkus agar-agar bubuk
50 gram gula pasir
1/4 sendok teh esens vanila
3 putih telur
1/8 sendok teh garam
30 gram gula pasir

Bahan Ii:
800 ml susu cair
1 bungkus agar-agar bubuk
125 gram gula pasir
1 kuning telur
2 tetes pewarna hijau
1/4 sendok teh esens melon
2 tetes pewarna merah muda
1/4 sendok teh esens stroberi

Bahan Iii:
350 ml air
50 gram gula pasir
1/2 sendok teh jeli bubuk
1 sendok teh agar-agar bubuk
1 sachet bubuk jeruk instan (misal: nutirsari)
150 gram buah koktail kaleng, dipotong agak kecil

Bahan Hiasan:
50 gram krim kocok (krim bubuk dan 100 ml air es, dikocok sampai mengembang)

cokelat putih yang diwarna hijau, dicetak bentuk daun natal/pohon natal untuk hiasan

Cara Pengolahan :

1. Bahan I: rebus susu cair, agar-agar bubuk, dan gula pasir. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan esens vanila. Aduk rata. Biarkan hangat.
2. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
3. Masukkan rebusan bahan I sedikit-sedikit ke dalam putih telur kocok sambil dikocok perlahan.
4. Tuang di loyang bulat diameter 22 cm tinggi 7 cm. Biarkan setengah beku.
5. Bahan II: rebus susu cair, agar-agar bubuk, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api.
6. Ambil sedikit adonan. Masukkan ke kuning telur. Aduk rata.
7. Masukkan kembali campuran ini ke dakan rebusan susu cair. Aduk cepat. Nyalakan api. Masak sambil diaduk sampai mendidih.
8. Bagi adonan dua bagian. Satu bagian ditambahkan pewarna merah muda dan esens stroberi. Aduk rata. Tuang di atas bahan I. Biarkan setengah beku.
9. Rebus sisa bahan II. Tambahkan pewarna hijau dan esens melon. Aduk rata.
10. Tuang di atas lapisan merah muda. Biarkan setengah beku.
11. Bahan III: rebus air, gula pasir, jeli bubuk, dan agar-agar bubuk sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan bubuk jeruk instan. Aduk rata. Angkat.
12. Tuang sedikit di atas lapisan hijau. Tabur buah. Tutup lagi dengan sisa bahan III. Bekukan.
13. Hias dengan krim kocok dan cokelat bentuk pohon natal.

Resep Es Leci Stroberi

Untuk 5 Porsi

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

1 kaleng leci, ditiriskan

300 ml air leci

200 gram stroberi, dipotong 4 bagian

100 gram lidah buaya

1 sendok teh air jeruk nipis

200 ml air es

200 ml sirup leci

500 gram es serut

Cara membuat :

Aduk rata leci, air leci, stroberi, dan lidah buaya.

Tambahkan air jeruk nipis, air es, dan sirup leci. Aduk rata.

Sajikan bersama es serut.

LAWAR DAGING AYAM

Bahan Utama :
8 lonjor kacang panjang, dipotong 1/2 cm, direbus
100 gram nangka muda, dipotong-potong, direbus
1 buah dada ayam tulang
150 gram kelapa muda, diparut dengan parutan sawut
3 buah cabai merah keriting, dibuang biji, diiris serong
2 buah cabai rawit merah, diiris serong
3/4 sendok teh garam
1/2 sendok makan gula merah sisir
2 sendok makan minyak untuk menumis
Bumbu Halus:
1/2 sendok teh terasi goreng
6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
1 cm kencur
2 butir kemiri, disangrai
1 cm kunyit bakar

Cara Masak Lawar Bali Spesial

Cara membuat Lawar Bali ini cukup mudah. Ikuti langkah langkah praktis masak Lawar Bali berikut ini:

1. Rebus dada ayam di dalam air yang dibubuhi garam sampai matang. Angkat. Suwir kasar.
2. Tumis bumbu halus, cabai merah keriting, dan cabai rawit merah sampai harum. Angkat. Sisihkan.
3. Campur kacang panjang, nangka muda, kelapa muda parut, air jeruk limau, garam, gula merah sisir, tumisan bumbu, dan ayam suwir. Sajikan.

MIE PANJANG UMUR

Bahan:

500 g mie keriting, seduh, tiriskan
2 sdm kecap manis
2 sdt kecap asin
150 g udang kupas
6 buah bakso, potong-potong
15 butir telur puyuh
50 g kucai
1 buah daun bawang
150 g taoge
150 ml kaldu ayam

Bumbu yang dihaluskan:

2 sdt garam
1/2 sdt merica
3 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Aduk mie dengan kecap manis dan kecap asin hingga merata.

2. Tumis bumbu halus hingga aromanya berbau sedap dan berubah warna. Masukkan udang, bakso, telur puyuh sambil diaduk hingga udang berubah warna dan matang.

3. Masukkan kaldu dan masak hingga bumbu meresap. Masukkan mie dalam tumisan bakso.

4. Tambahkan kucai, daun bawang, dan taoge kemudian aduk sebentar dan angkat

Ayam Goreng Ngo Hiong Ala Cina

Bahan

250 ml air
2 sdm bumbu ngohiong
2 cm jahe, parut
1 sdm gula pasir
3 bh cengkih
3 sdm kecap Jepang
4 siung bawang putih, cincang halus

8 bh paha ayam

Bumbu Perendam

2 sdm wijen
2 sdm madu
3 sdm kecap Jepang
1 sdt merica bubuk
2 sdm bumbu ngohiong

(bumbu perendam diaduk rata)

Cara Membuat:

1. Tanpa ayam, campur semua bahan dan masak hingga mendidih.
2. Masukkan ayam dan masak selama 15 menit.
3. Matikan api, diamkan ayam terendam selama 15 menit.
4. Angkat ayam, tiriskan dan keringkan ayam.
5. Lumuri ayam dengan bumbu perendam, diamkan di lemari es selama 30 jam.
6. Goreng ayam di minyak panas dengan api sedang sampai kecokelatan.

Tips:
- Merendam ayam lebih lama dapat membuat bumbu menyerap hingga kedalam ayam.
- Bumbu dapat digunakan untuk ayam 1 ekor utuh
- Tambahkan bumbu penyedap, yaitu: garam, merica dan bumbu ngo hiong dan taburkan di atas ayam goreng untuk memperkuat rasa

ES LECI JERUK NIPIS

Bahan:

1 kaleng leci

200 gram cincau, sisir menggunakan sendok melebar

100 gram nata de coco tipis

100 ml sari jeruk nipis

100 ml gula cair

es batu secukupnya

Cara Membuat:

1. Campurkan sari jeruk nipis dengan gula cair, kemudian aduk merata.

2. Tambahkan cincau, leci dan nata de coco kemudian aduk hingga tercampur.

3. Terakhir tambahkan es batu dan sajikan di mangkuk atau gelas khusus es.

NIAN GAO, KUE IKAN PEMBAWA REJEKI

Bahan:

200 gram tepung ketan 100 gram tepung terigu 25 gram tepung beras 180 gram gula 400 ml santan 150 ml air 1 sdm vegetable oil

Cara Membuat:

1. Ayak ketiga tepung bersamaan. Masukkan santan, aduk rata.

2. Didihkan gula dengan air hingga larut seluruhnya, biarkan dingin.

3. Masukkan larutan gula dan juga vegetable oil ke dalam adonan tepung.

4. Ambil sedikit adonan, tambahkan pewarna makanan merah pada bagian ini.

5. Olesi cetakan dengan vegetable oil, kemudian masukkan adonan berwarna merah di bagian-bagian ikan yang diinginkan. Kukus selama kurang lebih 3 menit.

6. Tuangkan adonan putih hingga penuh, kukus lagi selama 40 menit dengan api besar.

TELUR BATIK IMLEK

Bahan:

6 butir telur
1 liter air
1 sdt garam
2 sdm kecap asin 1
00 ml seduhan teh hitam kental
2 buah pekak
1 batang kayu manis

Cara Membuat:

1. Rebus telur dengan air, pastikan telur terendam seluruhnya, kira-kira 2 cm di bawah permukaan air. Didihkan, kemudian angkat dari api dan biarkan telur di dalam air mendidih tersebut selama kurang lebih 20 menit. Angkat telur dan rendam dalam guyuran air biasa agar dingin.

2. Setelah dingin, remukkan kulit luar telur dengan punggung sendok. Jaga jangan sampai kulit terkelupas.

3. Didihkan kembali air di atas api, tambahkan garam, kecap asin, seduhan teh, pekak dan kayu manis. Masukkan telur dan biarkan mendidih. Aduk sesekali selama 2 jam perebusan.

4. Matikan api, biarkan telur terendam dalam air rebusan hingga akan disajikan.

PINDANG BANDENG IMLEK

Bahan – bahan :

- Ikan bandeng 750 gr, cuci bersih potong 6 bagian.
- Air putih 1500 ml
- Asam jawa 3 ½ sdm
- Kecap manis 5 sdm
- Gula pasir 2 sdt
- Garam 1 sdt

Bumbu :

- Bawang merah 10 siung. Cincang halus
- Bawang putih 4 siung, cincang halus
- Cabe rawit merah 10 buah, iris serong
- Cabe rawit keriting 5 buah, iris tipis
- Lengkuas 2 ruas jari, memarkan
- Kunyit 2 ruas, bakar memarkan
- Daun salam 2 lembar
- Serai 2 batang, di geprek

Cara Membuat Pindang Bandeng Imlek yang Pedas:

1. Langkah awal, lumuri ikan dengan air asam sampai rata. Diamkan selama 20 menit. Sisihkan.
2. Selanjutnya, didihkan air. Lalu masukan daun salam, lengkuas, serai, kunyit, bawang merah, bawang putih, cabe rawit dan cabe keriting. Aduk – aduk dan masak sampai harum dan mendidih.
3. Kemudian maasukan ikan bandeng, kecap, gula merah dan garam. Aduk rata. Masak diatas api kecil selama 1 jam. Angkat dan sajikan

PUDING BINTANG 2 WARNA

PUDING MERAH :
- Agar-agar bubuk warna merah 1 bungkus
- Susu cair 750 ml
- Cokelat masak warna pink 125 gram, potong tipis

- Gula pasir 100 gram
- Telur ayam 1 butir, kocok dengan 2 sendok makan susu cair

PUDING KUNING :
- Agar-agar bubuk warna putih 1 bungkus
- Cokelat masak rasa lemon 125 gram, potong tipis
- Susu cair 750 ml
- Telur ayam 1 butir, kocok dengan 2 sendok makan susu cair
- Gula pasir 100 gram
- Pewarna makanan kuning telur 1 sendok teh

BAHAN SAUS VLA:
- Susu cair 500 ml
- Gula pasir 100 gram
- Vanili bubuk ¼ sendok teh
- Tepung maizena 25 gram, larutkan dengan sedikit air
- Kuning telur 2 butir, kocok hingga lembut

CARA MEMBUAT:
1. Puding Merah: Masak agaragar dan susu cair, masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Tambahkan gula pasir dan cokelat masak potong aduk hingga semua bahan larut.
2. Tuang sebagian adonan agar-agar panas ke dalam kocokan telur. Aduk cepat lalu segera tuang kembali ke adonan agar-agar, aduk rata kembali hingga mendidih. Angkat.
3. Tuang adonan ke dalam loyang kotak, diamkan hingga agak mengeras. Sisihkan.
4. Puding Kuning: Sama cara membuatnya dengan puding merah.
5. Tuang adonan puding kuning di atas puding merah. Cetak puding secara

berlapis-lapis merah-kuning, merahkuning. Lakukan hingga adonan habis.
6. Keluarkan pudding dari dalam loyang, cetak pudding menggunakan cetakan ring bentuk bintang.
7. Buat Vla: Panaskan susu, gula pasir dan vanili, masukkan maizena yang sudah dilarutkan aduk hingga saus mengental. Tuang beberapa sendok adonan ke dalam kuning telur kocok. Segera tuang ke dalam panci masak di atas api kecil hingga matang. Angkat.
8. Sajikan puding dengan saus vla.

TOM YAM KERANG

Untuk 4 Porsi

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :
100 gram kerang
1/2 sendok teh air jeruk lemon
150 gram tahu cina potong kubus 11/2x11/2x11/2cm
2 cm lengkuas iris
2 batang serai iris miring
8 buah cabai rawit utuh
1 blok kaldu ayam
1 1/4 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk
1.000 ml air
1 tangkai daun ketumbar
1 sendok makan air asam jawa dari 1/2 sendok teh asam jawa dan 2 sendok makan air, larutkan

Bumbu Halus:
2 siung bawang putih utuh goreng
2 buah cabai kering
1/2 sendok makan ebi sangrai

Cara Pengolahan :

1. Lumuri kerang dengan air jeruk lemon. Diamkan 15 menit. Cuci bersih.
2. Rebus bumbu halus, lengkuas, serai, cabai rawit, kaldu ayam blok, garam, dan merica sampai mendidih.
3. Masukkan kerang dan tahu cina sambil diaduk sampai mendidih.
4. Tambahkan air asam jawa dan daun ketumbar . Masak sampai matang.

LAPIS LEGIT KUKUS

Bahan-bahan/bumbu-bumbu:
200 gram margarin
2 1/2 sendok makan susu kental manis
40 gram susu bubuk
8 butir telur
200 gram gula pasir
1 sendok makan emulsifier (tbm/sp)
200 gram tepung terigu protein sedang
1/2 sendok teh baking powder
1/2 sendok teh esens vanila

Bahan Taburan (aduk Rata):
1/2 sendok makan cokelat bubuk
1 sendok makan bumbu spekuk

Cara membuat :

1. Kocok margarin sampai lembut. Tambahkan susu kental manis. Kocok rata. Sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan esens vanila. Aduk rata.
3. Tuang sedikit – sedikit ke kocokan mentega sambil diaduk perlahan.
4. Ambil 75 gram adonan. Ratakan di loyang 20x20x7 cm yang dialas kertas roti tanpa dioles margarin. Ayak tipis bahan taburan.
5. Kukus 5 menit di atas api sedang. Tuang lagi 75 gram adonan. Ayak tipis bahan taburan. Kukus 5 menit sampai matang.
6. Lakukan sampai adonan habis. Untuk lapisan terakhir dituang, kukus 10 menit sampai matang.

MANISAN KOLANG-KALING

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :
500 gram kolang-kaling
1.000 ml air cucian beras
750 ml air
250 gram gula pasir
3 lembar daun pandan
8 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
1 sendok teh garam
1/4 sendok teh pewarna merah cabai

Cara Pengolahan :

1. Cuci kolang-kaling dengan air cucian beras. Cuci bersih.
2. Rebus air, gula pasir, daun pandan, daun jeruk, garam, dan pewarna merah cabai sampai mendidih.
3. Masukkan kolang-kaling. Didihkan sebentar. Saring.
4. Rebus kembali kuah sampai mendidih. Angkat.
5. Masukkan kembali kolang-kaling. Dinginkan semalaman.

Untuk 6 porsi

URUTAN (SOSIS) BABI

BAHAN :
100 gr daging babi
Usus babi (secukupnya)

BUMBU :
20 gr bawang merah
15 gr bawang putih
1/2 sdm ketumbar
1/2 sdm jinten
7.5 gr kencur
15 gr lombok kecil
garam (secukupnya)
1/2 gr terasi
1/2 sdm merica
5 gr kunir
5 gr jahe
l. 5 gr laos

CARANYA MEMBUAT :
1. Semua bumbu dicincang halus.
2. Usus babi dibersihkan berkali-kali dengan memasukkan air ke dalam usus.
3. Daging dipotong dengan ukuran tertentu sehingga dapat dimasukkan ke dalam usus.
4. Potongan daging selanjutnya dicampur dengan bumbu dan diaduk merata.
5. Kemudian campuran daging dan bumbu tadi dimasukkan ke dalam usus satu persatu sampai penuh.
6. Setelah penuh, ikat kedua ujung usus tadi dengan tali atau serat serabut kelapa.
7. Usus tadi digoreng sehingga diperoleh urutan goreng (sosis nonfermentasi), atau dapat juga dikeringkan dulu di bawah sinar matahari dengan cara dililitkan pada tangkai buah kelapa atau kelakat, sehingga diperoleh urutan kering (sosis fermentasi), urutan kering ini sebelum dikonsumsi digoreng terlebih dahulu atau dipanggang di atas bara api, rasanya akan jauh lebih enak dibandingkan dengan dengan yang digoreng.

H. KRITERIA HASIL

1. Ketupat	
Rasa	Legit
Warna	Putih
Tekstur	Lembut, Empuk
Aroma	Khas janur
Penampilan	Belah ketupat, menarik

2. Opor	
Rasa	Gurih
Warna	Putih santan kekuningan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

3. Sambel Goreng Ati Ampela	
Rasa	Gurih pedas
Warna	Merah Kekuningan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih khas petai
Penampilan	Menarik

4. Rendang Daging Sapi	
Rasa	Gurih
Warna	Coklat
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

5. Kering Kentang	
Rasa	Gurih
Warna	Kuning kecoklatan
Tekstur	Renyah
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

6. Sayur Lodeh	
Rasa	Gurih Pedas
Warna	Kekuningan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

7. Kering Kentang	
Rasa	Gurih
Warna	Kuning kecoklatan
Tekstur	Renyah
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

8. Sambel Goreng Kacang Tolo	
Rasa	Gurih Pedas
Warna	Kuning kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

9. Bubuk Kedelai	
Rasa	Gurih
Warna	Kuning kecoklatan muda
Tekstur	Serbuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

10. Sayur Rebung	
Rasa	Gurih sedikit pedas
Warna	Putih snatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

11. Sambal Goreng Kentang	
Rasa	Gurih Pedas
Warna	Merah Kekuningan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih khas petai
Penampilan	Menarik

12. Tumis Jamur	
Rasa	Gurih
Warna	Putih sedikit kescoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

13. Rempeyek Kacang	
Rasa	Gurih
Warna	Kuning kecoklatan
Tekstur	Renyah
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

14. Bola-bola puyuh saus kecap	
Rasa	Gurih, manis
Warna	Coklat kehitaman
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

15. Ayam Isi Sayur Spesial Natal	
Rasa	Gurih Manis
Warna	Kuning kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

16. Sup Krim Ikan	
Rasa	Gurih
Warna	Putih tulangk
Tekstur	Renyah
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

17. Sup Jagung Brokoli

Rasa	Gurih Manis
Warna	Putih susu sedikit kekuningan
Tekstur	Empuk
Aroma	Guih
Penampilan	Menarik

18. Sup Makroni Kacang	
Rasa	Gurih
Warna	Bening sedikit kekuningan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

19. Sup Udang Jamur	
Rasa	Bening sedikit kekuningan
Warna	Kuning kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih khas udang
Penampilan	Menarik

20. Sup Ayam Aroma Kemangi	
Rasa	Gurih Pedas
Warna	Kuning
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih dan khas aroma kemangi
Penampilan	Menarik

21. Sup Ikan Asam Pedas	
Rasa	Gurih Pedas
Warna	Kuning
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

22. Semur Rolade	
Rasa	Gurih Manis
Warna	Coklat Kehitaman
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

23. Es Leci Jagung Natadecoco	
Rasa	Manis
Warna	Kuning
Tekstur	Empuk Segar
Aroma	Khas Leci dan Jagung
Penampilan	Menarik

24. Iga Garo Rica Spesial	
Rasa	Gurih Pedas
Warna	Kuning Kecoklatahn
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

25. Sate Daging Bumbu Merah	
Rasa	Gurih Manis
Warna	Merah Coklat Kehitaman
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih khas daging dan kecap
Penampilan	Menarik

26. Puding Karamel Ceri	
Rasa	Manis legit
Warna	Kuning
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas caramel
Penampilan	Menarik

27. Puding Natal	
Rasa	Manis Legit
Warna	Kombinasi putih dan coklat
Tekstur	Empuk
Aroma	Manis Khas Coklat
Penampilan	Menarik

28. Puding Buah Natal	
Rasa	Manis Legit
Warna	Layer putih, kuning,hijau,putih
Tekstur	Empuk
Aroma	Manis Legit
Penampilan	Menarik

29. Leci Strawberry	
Rasa	Manis Segar
Warna	Merah
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas leci
Penampilan	Menarik

30. Lawar Daging Ayam	
Rasa	Gurih Pedas
Warna	Kuning
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

31. Mie Panjang Umur	
Rasa	Gurih Pedas
Warna	Kuning
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

32. Ayam Goreng Ngo Hiong Ala Cina	
Rasa	Gurih Pedas Manis
Warna	Coklat kehitaman
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

33. Es Leci Jeruk Nipis	
Rasa	Manis Segar
Warna	Putih
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas Leci paduan aroma jeruk
Penampilan	Menarik

34. Nian Gao, Kue Ikan Pembawa Rejeki	
Rasa	Manis legit
Warna	Orange Putih
Tekstur	Empuk
Aroma	Manis
Penampilan	Menarik

35. Telur Batik Imlek	
Rasa	Gurih
Warna	Putih Coklat tua
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas kayu manis
Penampilan	Menarik

36. Pindang Bandeng Imlek	
Rasa	Gurih
Warna	Kuning Kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih Khas Bandeng
Penampilan	Menarik

37. Puding Bintang 2 Warna	
Rasa	Manis legit
Warna	Merah jambu dan putih
Tekstur	Empuk
Aroma	Manis paduan khas vla
Penampilan	Menarik

38. Tom Yang Kerang	
Rasa	Gurih
Warna	Coklat
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih paduan khas ebi
Penampilan	Menarik

39. Lapis Legit Kukus	
Rasa	Manis legit
Warna	Coklat muda lapis Coklat Tua
Tekstur	Empuk
Aroma	Manis
Penampilan	Menarik

40. Manisan Kolang Kaling	
Rasa	Manis
Warna	Merah
Tekstur	Empuk
Aroma	Manis khas daun pandan
Penampilan	Menarik

Wonosari, Agustus 2015

Guru Pembimbing	Mahasiswa PPL,
Rustina Anjar R, S.Pd	Intan Sukma Kartini
NIP. 19790228 200801 2 008	NIM 12511241013

JOBSHEET HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS DAN FUSION FOOD

Sekolah	:	SMKN 3 Wonosari
Kelas / Semester	:	XII /1
Mata Pelajaran	:	Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food
Materi Pokok	:	Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Istiadat
Alokasi Waktu	:	8 x 45 menit (Empat Pertemuan)

A Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai), santun responsif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami dan menerapkan pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B Kompetensi Dasar dan Indikator

KD KI – 1 (Sikap Spiritual)

1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan meyajikan hidangan untuk kesempatan khusus dan *fusion food* sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.

Indikator:

1.1.1 Dapat *mensyukuri* karunia Tuhan Yang Maha Esa, atas keteraturan yang salah satunya melalui pengembangan pengetahuan tentang hidangan kesempatan khusus untuk acara adat-istiadat.

1.1.2 Dapat menghargai anugrah Tuhan Yang Maha Esa, atas kuasanya yang telah menciptakan keanekaragaman hasil bumi dan adat istiadat sehingga setiap daerah memiliki hidangan kesemoatan khusus adat istiadat tersendiri.

KD KI – 2 (Sikap Sosial)

2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.

2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional.

2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

Indikator:

2.1.1 Dapat memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pembelajaran hidangan kesempatan khusus untuk acara keagamaan.

2.1.2 Dapat menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.1.3 Dapat menunjukkan perilaku cinta damai toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi keselamatan kerja.

KD KI – 3 (Pengetahuan)

Menjelaskan berbagai macam hidangan keagaamaan

Indikator:

3.1.1 Mampu menyebutkan berbagai acara adat istiadat di Indonesia

3.1.2 Mampu mendeskripsikan berbagai acara istiadat adat di Indonesia

3.1.3 Mampu menyebutkan berbagai hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat yang disajikan pada acara adat di Indonesia

3.1.4 Mampu mengidentifikasi berbagai hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat

KD KI -4 (Ketrampilan)

Membuat berbagai macam hidangan keagamaan

Indikator:

4.1.1 Mampu memilih bahan yang tepat untuk hidangan kesempatan khusus acara adat istiadatn

4.1.2 Mampu membuat hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat

4.1.3 Mampu menyajikan hidangan kesempatan khusus acara adat istiadat

A. ALAT DAN BAHAN

1. Alat yang digunakan untuk membuat yaitu
   - Kompor
   - Wajan
   - Serok
   - Panci
   - Pisau
   - Ulekan
   - Kom
   - Cutting board
   - Parutan
   - Kukusan

2. Bahan :

   Bahan yang digunakan untuk membuat Hidangan Kesmpatan Khusus Acra Keagamaan:
   - Ayam
   - Beras Putih
   - Kluwih
   - Cendol
   - Gula jawa
   - Santan
   - Tempe
   - Bayam
   - Daun singkong
   - Wortel
   - Tauge
   - Kacang panjang
   - Tepung tapioca
   - Tepung beras putih

- Bumbu : bawang merah, bawang putih, garam, gula, daun salam, laos, merica, jahe, daun jeruk
- Gula
- Syirup
- Daun Pandan
- Asam Jawa

B. KESELAMATAN KERJA

1. Mahasiswa wajib menaati peraturan di dapur yang telah ditetapkan
2. Pakailah sepatu tumit rendah
3. Gunakan pakaian kerja di dapur yang sesuai dengan fungsinya
4. Gunakan alat yang sesuai dengan fungsinya.

C. LANGKAH KERJA

1. Bacalah dengan seksama job sheet Hidangan Kesempatan Khusus Acara Adat Istiadat yang akan dipraktekan
2. Siapkan bahan- bahan
3. Siapkan alat

D. BAHAN DISKUSI

1. Teknik pemilihan bahan yang baik.
2. Teknik pengolahan dan penyaji

E. RESEP

AYAM GORENG LENGKUAS

Bahan dan bumbu :

- 1 ekor ayam, potong ukuran menurut selera
- 500 ml air
- 1 batang serai, geprek
- 3 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 150 gram lengkuas, parut
- 1 sdm air asam jawa
- garam secukupnya
- minyak goreng

Haluskan :

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 4 butir kemiri
- 1 sdt gula merah
- ½ sdt ketumbar
- garam secukupnya

CARA MEMBUAT AYAM GORENG LENGKUAS :

1. Setelah ayam dibersihkan, letakkan dalam panci lalu masukkan air, daun salam, serai, daun jeruk, lengkuas, air asam jawa dan bumbu halus. Aduk rata lalu rebus, beri garam secukupnya dan masak sampai airnya menyusut.
2. Panaskan minyak kemudian goreng ayam hingga kecoklatan. Goreng juga sisa bumbu rebusan tadi sampai matang kecoklatan. Taburkan bumbu kremesan di atas ayam goreng lalu sajikan.

SAYUR LODEH KLUWIH

Bahan Bahan Sayur Kluwih

2 buah kluwih, potong kecil

500 cc santan dari ¼ butir kelapa

400 cc santan kental dari 1 butir kelapa

3 lembar daun salam

2 ruas jari lengkuas

Garam, merica, secukupnya

7 buah cabai hijau, iris serong halus

200 gram daun melinjo

Bumbu Yang Dihaluskan

5 butir bawang merah

2 siung bawang putih

3 butir kemiri

½ sendok the ketumbar sangria

Cara Membuat Sayur Kluwih

- Rebus kluwih dengan santan 500 cc.
- Tambahkan bumbu halus, garam, merica, daun salam, lengkuas.
- Masak sampai matang dan santan tinggal sedikit.
- Tambahkan santan yang 400 cc sambil diaduk berkali-kali.
- Masukan irisan cabai hijau. Masak sampai cabai matang.
- Masukan daun melinjo. Aduk-aduk sebentar.
- Angkat. Siapkan dihidangkan.

KERING TEMPE

Bahan :

1. 1/2 kilogram tempe yang baik atau padat
2. 7 buah cabe merah besar, di iris halus miring
3. 6 buah cabe rawit merah, diiris miring menjad 2 bagian
4. 6 buah bawang merah, diiris halus atau tipis-tipis
5. 4 siung bawang putih, diiris-iris halus tipis
6. 2 buah asam jawa, dihancurkan, atau cukup digeprek saja. Bisa juga menggunakan 2 sdm air asam jawa
7. 1 sdt terasi
8. 1/2 sdt garam
9. 100 gram gula jawa, diiris-iris halus
10. 1 cm lengkuas di geprek
11. 2 lembar daun salam dibiarkan utuh
12. 1 batang sereh
13. Minyak goreng untuk menumis
14. Sediakan secukupnya Air putih

Cara Membuat:

1. Ambil tempe, potong-potong, iris-iris tipis dengan ukuran 2×1 cm, atau bentuk batang (sesuai selera), goreng dengan api sedang hingga matang atau sudah berubah menjadi kekuningan. Angkat lalu tiriskan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih dan cabai, sampai kering.
3. Tambahkan asam jawa, terasi, garam dan gula jawa. Berikan air sedikit, supaya bumbu mudah tercampur hingga rata.
4. Masukkan lengkuas, daun salam, dan sereh. Aduk rata.
5. Masukkan tempe, aduk hingga tercampur rata dengan bumbunya. Coba dicicipi untuk mengetahui takaran gula dan garam, jika kurang asin atau manis boleh tambahkan garam atau gula sesuai selera. Angkat.
6. Tempe kering sudah jadi, dan dinginkan terlebih dahulu sebelum disimpan dalam wadah tertutup untuk beberapa hari.

URAP SAYUR

Bahan dan Bumbu resep urap sayuran

- 200 gram bayam, petik daun, batang, direbus
- 200 gram daun singkong muda, rebus, potong-potong 3 cm
- 200 gram kacang panjang, dipotong 2 cm, rebus
- 200 gram taoge, buang akarnya, rebus sebentar saja
- 5 lembar daun kol, dibuang tulang, iris 1/2 cm, rebus
- 1/2 butir kelapa agak muda, kupas kulitnya, parut.

tuk Bumbu Halus resep urap sayuran

3 buah bawang putih
5 buah cabai / cabe merah besar, buang bijinya
5 lembar daun jeruk purut
2 sendok teh ketumbar, disangrai dulu
3 sendok teh gula merah
2 sendok teh kencur cincang
1 1/2 sendok teh garam

Cara membuat Urap Sayuran

1. - Pastikan semua sayuran telah direbus, lalu anda tiriskan.
2. - Untuk Bumbu Kelapa : campurkan bumbu halus dengan kelapa parut, lalu aduk-aduk hingga rata.
3. - Selanjutnya kukus selama 25 menit agar dapat tahan lama, angkat dan sisihkan.
4. - Terakhir campurkan sayuran rebus tadi dengan bumbu urap kelapa, selesai

TELUR PINDANG BATIK

BAHAN :

10 butir telur ayam

25 lembar daun jambu

Garam secukupnya

25 gram kulit bawang merah

air untuk merebus

CARA MEMBUAT TELUR PINDANG :

1. Masukkan semua bahan dalam panci perebus hingga telur terendam.
2. Rebus salama 1 jam hingga kulit telur berwarna cokelat.
3. Untuk memberi motif batik, pukul-pukul kulit telur hingga retak kemudian rebus

kembali selama 30 menit. Angkat

Lapis Jongkong

No.	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung beras	100 gr
2.	Tepung kanji	100 gr
3.	Gula pasir	200 gr
4.	Santan kental	600 ml
5.	Pewarna hitam	Sck
6.	Pewarna hijau	Sck
7.	Garam	½ sdt
8.	Vanili	¼ sdt
9.	Daun pandan	1 lembar
10.	Kelapa agak muda parut memanjang lalu dikukus	¼ butir

Cara Membuat :

1. Didihkan santan dengan gula pasir, daun pandan, garam dan vanili hingga mendidih, aduk jangan sampai santan pecah, diamkan hingga mendidih.
2. Tambahkan tepung beras, kanji ke dalam santan sambil diaduk-aduk jangan sampai berbutir dan kalis. (santan masuk didalam tepung agar tidak berbutir = Bahan cair masuk ke bahan padat).
3. Bagi adonan menjadi 2 bagian, masing-masing beri warna hitam dan hijau.
4. Siapkan cetakan cucing kecil olesi minyak goreng, panaskan dalam langseng.
5. Jika sudah mendidih masukkan adonan secara bergantian adonan hijau masukkan lalu tutup sebentar sampai warnanya bening tambahkan adonan warna hitam secara berselang-seling hingga cetakan penuh. Terkahir kukus selama 15 menit. (Perhatikan saat memberika lapisan jangan terlalu lama karena bisa tidak melekat dan klau terlalu crpat adonan tercampur).
6. Jika sudah matang keluarkan dari langseng, dinginkan baru keluarkan dari cetakan. Sajikan dengan dialas cup cake hiasi kelapa parut diatasnya, masukan dalam mika atau plastic.

ES DAWET

Untuk 12 Porsi

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :
600 gram dawet (cendol), tiriskan
650 gram es serut

Bahan Sirup Gula:
500 gram gula merah, sisir
6 buah nangka, potong kotak
2 lembar daun pandan, ikat
200 ml air
1/2 sendok teh garam

Bahan Kuah Santan:
2.500 ml santan dari 2 1/2 butir kelapa
5 lembar daun pandan
1 1/4 sendok teh garam

Cara Pengolahan :

1. Sirup gula: rebus gula merah, nangka, daun pandan, air, dan garam sampai larut dan kental. Aduk rata. Dinginkan.
2. Kuah santan: rebus santan, daun pandan, dan garam sampai mendidih. Dinginkan.
3. Sajikan dawet dengan sirup gula, kuah santan, dan es serut.

BUBUR 7 MACAM

Bubur 7 bulanan

Bubur Selapanan (7 macam bubur + bubur baro-baro: bubur putih/gurih di atasnya ditaruh parutan kelapa dan gula jawa

Bubur 7 macam :

Kombinasi 7 macam;
(1) bubur merah
(2) bubur putih
(3) merah ditumpangi putih,
(4) putih ditumpangi merah,
(5) putih disilang merah,
(6) merah disilang putih,
(7) baro-baro (bubur putih diatasnya dikasih parutan kelapa dan sisiran gula jawa).

b. Bubur (Jenang)

Bahan:

1 kg beras
1 bh kelapa, diparut
2 lmbr daun salam
Garam dan gula merah secukupnya

Cara mengolah:

1. Buat santan kental dari parutan kelapa dan gula merah. Sisakan sedikit untuk membuat jenang baro-baro.
2. Cuci bersih beras, masukkan ke dalam panci diberi air secukupnya. Panaskan di atas tungku hingga mendidih. Aduk terus hingga lunak.
3. Setelah lunak tambahkan daun salam, garam, dan air santan dan terus aduk hingga air santan menyatu dan habis. Setelah matang ambil sebagian untuk jenang putih.
4. Bubur yang masih tersisa di dalam panci diberi irisan gula merah.

Nasi Tumpeng Putih

Bahan:

2 liter beras (pilih kualitas baik) • 600 cc air

Cara membuat:

1. Kukus beras sampai setengah matang atau butir-butir beras lekat satu sama lain. Angkat.
2. Didihkan air, masukkan beras setengah matang (aron), aduk sampai tercampur rata. Angkat, biarkan air meresap selama kurang lebih 30 menit.
3. Kukus lagi beras aron sampai matang selama kurang lebih 90 menit. Angkat, panas-panas cetak ke dalam cetakan tumpeng (lihat cara membuat kerucut tumpeng nasi kuning).

Lipatan Bentuk Segitiga

1. *Potong-potong daun selebar ±12 cm.*

2. *Lipat miring ke tengah salah satu sisinya.*

3. *Balas dengan sisi lainnya hingga saling bertumpu menjadi bentuk segitiga.*

4. Stapler *sisi bawahnya, rapikan bagian bawahnya dengan cara mengguntingnya.*

5. *Contoh hasil lipatan segitiga*

Lipatan Segitiga Hadap

1. *Potong-potong daun ukuran ±12 cm. Gulung kedua sisinya ke tengah membentuk kerucut/segitiga yang saling berhadapan.*

2. Stapler *bagian tengah bawahnya.*

3. *Contoh hasil jadi lipatan daun segitiga hadap*

Lipatan Kuku Garuda

1. *Lakukan cara yang sama mengikuti cara pada nomor 1 pada lipatan segitiga hadap.*

2. *Setelah gulungan saling berhadapan di tengah, lipat kedua sisi bawahnya ke tengah.*

3. Stapler *sisi tengah bawahnya.*

4. *Contoh hasil jadi lipatan kuku garuda*

Lipatan Bentuk Sirip Ikan

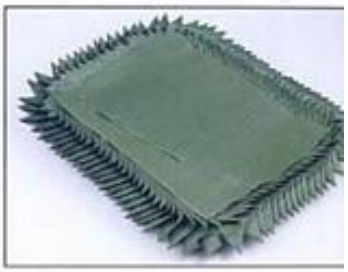
1. *Potong-potong daun ukuran ±12 cm. Besar daun harus sama. Ambil selembar daun, lipat kedua sisinya ke tengah hingga membentuk segitiga hadap.*

2. *Temukan kedua sisinya ke tengah.*

3. *Lipat lagi kedua sisinya ke luar. Tahan dengan klip sekaligus agar tidak terbuka sementara kita membuat dua buah lagi.*

4. *Susun sekaligus tiga buah lipatan kuku garuda yang sudah jadi, stapler sekali bagian tengahnya (harus mengenai ketiganya).*

5. *Buat tiga lipatan kuku garuda lagi, masukkan ke susunan tiga lipatan yang pertama, stapler. Demikian seterusnya.*



6. *Contoh hasil jadi lipatan daun kuku garuda.*

F. KRITERIA HASIL

1. Ayam Lengkuas	
Rasa	Gurih
Warna	Coklat tidak terlalu pekat
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas lengkuas, gurih
Penampilan	Ditaburi lengkuas *cryspy* ,menarik

2. Sayur Lodeh Kluwih	
Rasa	Gurih Pedas
Warna	Putih santan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

3. Kering Tempe	
Rasa	Gurih pedas
Warna	Coklat, merah cabai
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih manis
Penampilan	Menarik

4. Urap Sayur	
Rasa	Gurih
Warna	Hijau, oren, putih tulang
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas urap
Penampilan	Menarik

5. Telur Pindang Batik	
Rasa	Gurih
Warna	Bercorak Coklat Putih tulang
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih khas telur
Penampilan	Bercorak garis coklat

6. Lapis Jongkong	
Rasa	Manis
Warna	Hitam berlapis hijau
Tekstur	Empuk
Aroma	Manis khas pandan
Penampilan	Menarik

7. Es Dawet	
Rasa	Manis
Warna	Cendol hijau, coklat muda
Tekstur	Lembut, cair
Aroma	Khas pandan, manis
Penampilan	Menarik

8. Bubur Putih	
Rasa	Gurih
Warna	Putih tulang
Tekstur	Lembut
Aroma	Gurih khas santan
Penampilan	Menarik

9. Bubur Merah	
Rasa	Manis
Warna	Coklat muda
Tekstur	Lembut
Aroma	Manis khas gula jawa
Penampilan	Menarik

10. Nasi Tumpeng Putih	
Rasa	Khas nasi
Warna	Putih
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas nasi
Penampilan	Menarik

11. Gumare Terbang Saus Nanas	
Rasa	Gurih, Pedas, sedikit asam
Warna	Coklat kekuningan
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas nanas
Penampilan	Menarik

12. Semur Rollade	
Rasa	Gurih manis
Warna	Coklat pekat
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas kecap
Penampilan	Menarik

13. Es kopyor	
Rasa	Manis
Warna	Merah muda, putih
Tekstur	Cair
Aroma	Khas pandan
Penampilan	Menarik

14. Capcay	
Rasa	Gurih
Warna	Hijau, orange, putih
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

15. Sup	
Rasa	Gurih
Warna	Kaldu jernih, hijau orange sayur
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

16. Risol ayam keju	
Rasa	Gurih
Warna	Kuning kecoklatan
Tekstur	Empek
Aroma	Gurih khas keju
Penampilan	Menarik

17. Ketan Kolak	
Rasa	Manis
Warna	Coklat muda, Putih tulang
Tekstur	Empuk
Aroma	Harum masis
Penampilan	Menarik

18. Apem	
Rasa	Manis
Warna	Putih kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Khas pandan, manis
Penampilan	Menarik

19. Sambal cabuk	
Rasa	Gurih
Warna	Coklat muda
Tekstur	Liquit
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

20. Sambal goreng udang kentang	
Rasa	Gurih
Warna	Orange kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

21. Pindang Merah	
Rasa	Gurih, pedas
Warna	Merah
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

22. Tongseng kambing	
Rasa	Gurih
Warna	Orange kecoklatan
Tekstur	Empuk
Aroma	Gurih
Penampilan	Menarik

Wonosari, September 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL,

Rustina Anjar R, S.Pd

NIP. 19790228 200801 2 008

Intan Sukma Kartini

NIM 12511241013

LAMPIRAN

DOKUMENTASI

Dokumentasi saat pembelajaran

1. Dokumentasi hasil praktik Hidangan Kesempatan Khusus Acara Keagamaa































2. Hasil Praktik Hidangan Kesempatan Khusus Adat Istiadat Acara Kelahiran

3. Kuis pada pembelajaran Hidangan Kesempatan Khusus & Fusion Food